


# Schaffhausen AOC Blanc de Noir Sélection 75cl














75 cl

 CH - Schaffhausen - 2024

 GVS Schachenmann AG

Helles Ocker. Fruchtig mit Noten von Aprikose und Honigmelone. Breiter anhaltender Abgang. Eine Spezialität mit Charme und Eleganz und Würzenoten des Barrique.

	<b>Traubensorte</b>	Blauburgunder
	<b>Herkunft</b>	Schaffhausen
	<b>Produzent</b>	GVS Schachenmann AG
	<b>Vinifikation</b>	Die Blauburgundertrauben werden ohne Maischestandzeit schonend gekeltert. Dann erfolgt die Reinvergärung, der Säureabbau und Reifung imahltank mit anschliessender Veredelung im Barrique für 3-4 Monate.
	<b>Charakter</b>	Helles Ocker. Fruchtig mit Noten von Aprikose und Honigmelone. Breiter anhaltender Abgang. Eine Spezialität mit Charme und Eleganz und Würzenoten des Barrique.
	<b>Passt zu</b>	Apéro, Platten, Hartkäse
	<b>Trinkempfehlung</b>	3-4 Jahre / 11°C
	<b>Artikel Nr.</b>	06833/24
	<b>Inhalt</b>	75 cl
	<b>Jahrgang</b>	2024
	<b>Weintyp</b>	Weissweine