



HERRENHOF  
ESCHBACH

# BLANC DE NOIR

2025



*Qualitätsstufe* Klassik

*Analyse* Alkohol 13 %vol  
Säure 7,1 g/l  
Zucker 3,29 g/l

*Charakter* Rote Trauben, weiß gekeltert – das Ergebnis: ein eleganter, fruchtbetonter Wein mit feinen Aromen von exotischen Früchten, Stachelbeere, Pfirsich und einem Hauch Erdbeere. Die moderate Säure sorgt für angenehme Frische und macht ihn zu einem vielseitigen Begleiter für viele Gelegenheiten.

*Kulinarische Empfehlung* Als Begleiter zu Spargel, Fisch und Gegrilltem oder einfach so

*Trinktemperatur* 4 - 8 °C

