

Blanc de Noir

DAS
ARTENREICH

Der Wein weist feine Fruchtaromen auf, die von einer leichten Holz-Note unterstützt werden. Durch seine zurückhaltende Säure ist der Wein optimal als Essensbegleiter geeignet, kommt aber auch als Terrassenwein an einem warmen Sommertag gut zur Geltung.

Auch wenn man es ihm nicht ansieht, liegt der Ursprung unseres Weines bei der roten Spätburgunder-Traube. Es ist ein Blanc de Noir. Durch die schonende Verarbeitung der Trauben haben wir verhindert, dass die Farbe der Beeren in den Wein übergeht, und so die schöne helle Farbe erhalten. Eine Teilpartie wurde im gebrauchten Barriquefass ausgebaut, was dem Wein zusätzlichen Charakter gibt.

Preis:
10,00 €

Die Köpfe hinter diesem Wein:

Karl Maximilian Goger, Tim Hallek, Tim Hefner, Hannes Weiberle

Speiseempfehlung:

helles Fleisch, Fisch, würzige Pasta-Gerichte, asiatische Küche

Jahrgang:
2020

Rebsorte:
Spätburgunder

Geschmacksrichtung:
trocken

Farbe:
strahlendes Sonnengelb mit leichten Goldreflexen

Optimale Trinktemperatur:
8 - 10 °C

Alkohol:
12,5 % Vol

Restzucker:
2,7 g/l

Säure:
6,1 g/l

Allergene:
Sulfite

Lagerfähigkeit:
2 - 3 Jahre

AP-Nummer:
3002-21-21

