



2024 Blanc de Noir Spätburgunder trocken

VDP.GUTSWEIN

Der Wein:

Für diesen aus roten Trauben gewonnenen Weißwein wurden ausschließlich gesunde Spätburgunder-Trauben kurz vor der Vollreife von Hand selektioniert und geerntet. Sofort nach der Lese erfolgte eine schonende Ganztraubenpressung, wie sie unter anderem auch bei der Champagner-Grundweinbereitung durchgeführt wird. Hierdurch konnte ein klarer, heller Saft gewonnen werden, ohne dass sich die roten Farbstoffe aus den Beerenhäuten lösten.

Nach einer temperaturkontrollierten Vergärung blieb der Blanc de Noir über mehrere Monate hinweg auf der vollen Hefe liegen.

Verkostungsnotiz:

Der 2024er Spätburgunder Blanc de Noir präsentiert sich feinfruchtig und elegant mit Noten von Erdbeeren und Himbeeren.

Der feingliedrige, schlanke Körper gepaart mit saftiger Säure und Frische machen diesen individueller Sommerwein zum idealen Begleiter für laue Sommerabende.



- gegrilltes Fleisch
- Fischgerichte
- Käse
- Lamm
- Antipasti



- Alkohol: 11,5 Vol.%
- Säure: 5,7 g/l
- Restzucker: 4,5 g/l
- Trinktemperatur: 10-12 °C