

2017 Spätburgunder Blanc de Noir QbA Elegance



vollendet

Blanc de Noir heißt wörtlich „Weißer aus Schwarzen“ und meint tatsächlich, dass Weißwein aus Rotweintruben erzeugt wird. Hierzu muss man wissen, dass die meisten Rotweinsorten ihre Farbstoffe in der Beerenschale tragen, während der Saft der Beere selbst fast farblos bleibt. Dies haben wir uns zunutze gemacht und haben die tief roten Trauben unseres Spätburgunders sorgfältig handverlesen bevor wir den frischen hellen Saft der ganzen Trauben sehr behutsam und schonend abgepresst und anschließend über einen langen Zeitraum gezügelt im Edelstahlfass vergoren haben. Zum Dank verwöhnt uns unser Spätburgunder Jahr für Jahr mit einem wunderbar vollmundig-frischen und saftig-fruchtigen Weißwein.

Angelockt von perlmuttfarbenen Nuancen und viel Leuchtkraft im Glas verspricht unser Spätburgunder Blanc de Noir bereits der Nase üppig fruchtige Fülle. Im Vordergrund dominiert eine prägnante Erdbeernote die spannende Aromatik. Etwas Himbeere und dezente Anklänge an Heidelbeere im Hintergrund runden den Fruchtkanon ab. Raffiniert subtil und dennoch imposant im Charakter sorgt seine saftige Beschaffenheit für reichlich Beharrlichkeit am Gaumen.

Die süße Frucht unseres Spätburgunder Blanc de Noir geht gerne den reizvollen Kontrast zu säuerlichen Zwischengerichten ein. Verlangt es Sie hingegen nach purer Harmonie, empfehlen wir Ihnen, unserem Blanc de Noir aromatische sommerliche Obstkreationen zur Seite zu stellen. Süßspeisen hingegen entsprechen weniger seinem Naturell.

Trinktemperatur	10 - 12 °C
Alkohol	12,5 %vol
Restsüße	9,0 g/l
Säure	7,3 g/l
Art.-Nr.	n° 17
Füllmenge	0,75 l
Allergenhinweis	Enthält Sulfite