



## **Blanc de Noir \*\***

trocken

### Ausbau:

im Edelstahlfass vergoren; Feinhefelagerung bis Mitte Februar

### Bodenart:

Lösslehm mit Kalk

Löss ist ein Sediment aus der Urzeit und besteht aus Quarzkörnern, kalkigen Bruchstücken, Glimmer- und Lehmteilchen (Mineralstaub), das vorwiegend Westwinde nach den Eiszeiten an die Seitentäler größerer Flüsse (hier der Rhein) wehten.

Weine vom Lössboden zeichnen sich durch Ihre Vollmundigkeit und Eleganz aus. Sie sind mit Kraft, Saft und einer fruchtig-feinen, nie schweren Art ausgestattet.

### Weinbeschreibung:

Feinfruchtiger Weisswein aus roten Trauben.

In der Nase zeigt er gelbe Früchte, Kirsche und Zitronenzeste. Im Geschmack besticht unser

Blanc de Noir durch seine Saftigkeit und einer dezenten Amarettosüße.

Frischer Nachklang mit Orangenschalentönen.

Hervorragend zu Fisch, Meeresfrüchten und Salaten!

Weisser Wein aus roten Trauben! Wie geht das?

Da die rote Farbe in der Traubenschale und nicht im Fruchtfleisch vorliegt, kann man durch schonendste Traubenverarbeitung und Pressung (Champagnerverfahren) weiße Weine erzielen. Werden die Traubenhäute verletzt, bekommt man eine leichte Roséfarbe - nur durch das Mitvergären der Beeren bekommt man einen schönen Rotwein mit einer kräftigen Farbe.

### Empfohlene Trinktemperatur:

7-9°C