



Spätburgunder Blanc de Noir

Art.-Nr.: 203123

Kategorie:	Wein zum Spargel
Rebsorten:	Spätburgunder
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Pfalz
Jahrgang:	2022
Geschmacksrichtung:	halbtrocken
Qualitätsstufe:	Qualitätswein (QW)
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	11,0 % Vol.
Restsüße:	17,3 g/l
Säuregehalt:	6,7 g/l
Trinktemperatur:	10 °C

Beschreibung:

Ein weißer Wein der eben nicht nach Weißwein schmeckt aber erfrischend wie einer ist. Mit dem Geschmack feiner Beerenfrüchte und dem Duft nach Litschi, verführt dieser Blanc de Noir die Sinne. Das Besondere hierbei ist der bemerkenswerte Ausbau der roten Spätburgunder Trauben.

Ausbau:

Blanc de Noir: "Weiß aus Schwarz" lautet die direkte Übersetzung aus dem Französischen.

Diese Methode des Weinausbaus von roten Rebsorten wurde vor allem bisher in Frankreich zur Champagnerherstellung verwendet.

Da die roten Farbpigmente bei den meisten roten Rebsorten nur in der Beerenhaut vorzufinden sind, wird diese vor dem Vergären durch das abkeltern vom Most getrennt.

So nimmt der zu vergärende Most keine bzw. nur wenig Farbe an und man erhält einen leicht rötlich schimmernden hellen Wein, der durch die gekühlte Vergärung eine Fülle von Fruchtaromen erhält.





Speiseempfehlung:

Rind, Schwein, Geflügel, Wild, Fisch, Krebstiere, Muscheln, Wurst, Gegrillt, Gebraten, Geräuchert, Gebacken, Gedünstet, Molkereiprodukte, Weichkäse, Zwiebelgewächse, Salat, Knollen o. Rüben, Tomaten / Nachtschattengewächse, Pilze, Weißbrot, Brot, Kalb, Spargel

Passt gut zu:

Grillabend, Geschenk, Männerabend, Mädelsabend, Sommerabend, Feierabend, Easy drinking

