



Spätburgunder Blanc de Noir

Art.-Nr.: 200925

Kategorie:	Wein zum Spargel
Rebsorten:	Spätburgunder
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Pfalz
Jahrgang:	2024
Geschmacksrichtung:	lieblich
Qualitätsstufe:	Qualitätswein (QW)
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	12,0 % Vol.
Restsüße:	21,7 g/l
Säuregehalt:	6,9 g/l
Trinktemperatur:	10 °C

Beschreibung:

Das Besondere an diesem Wein ist der arbeitsintensive Ausbau, der die roten Spätburgundertrauben in einen Weißwein verwandelt. Ein Wein, der 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. Ein Allrounder bei Tisch, ob Salat, Fisch oder zum Spargel ein Genuß.





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:

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

Passt gut zu:

Grillabend, Mädelsabend, Sommerabend, Feierabend

Nährwertangaben je 100ml:

Energie	330 kJ/79 kcal
Kohlenhydrate	3,1 g
Zucker	2,2 g
Enthält geringfügige Mengen von: Fett, Eiweiß, Salz, gesättigte Fettsäuren	

Zutaten:

Trauben, Saccharose, Kohlensäure, Konservierungsstoffe und Antioxidantien: L-Ascorbinsäure (E300)

