



Blanc de Noir

Art.-Nr.: 2023-993

Kategorie:	Rosé
Rebsorten:	Schwarzriesling
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Mosel
Jahrgang:	2024
Geschmacksrichtung:	feinherb
Qualitätsstufe:	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A)
Bio zertifiziert:	Ja (DE ÖKO-022)
Vegan:	Ja
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	10,5 % Vol.
Restsüße:	22,0 g/l
Säuregehalt:	5,4 g/l
Lage:	Nittler Leiterchen
Trinktemperatur:	6-8 °C

Beschreibung:

Der weiße Wein aus roten Trauben.

Hier wurde der SchwarzRiesling bzw. Pinot Meunier nicht wie üblich auf der Maische vergoren, um einen Rotwein zu erzeugen, sondern die Trauben wurden direkt nach der Ernte schonend ausgepresst, um so einen Weißwein mit zarten Rosé-Reflexen zu erhalten.

In der Nase frisches Kernobst, etwas Cassis, Mandarine, Stachelbeere und einem Hauch Sauerkirsche. Am Gaumen überzeugt dieser Blanc de Noir mit würziger Frische, cremigem Abgang und einem wunderbaren Gesamteindruck.

Da der SchwarzRiesling nicht so säurebetont wie manche weiße Traube ist, zeichnet sich der Blanc de Noir durch sein ausgewogenes Süße-Säure Verhältnis aus - für empfindlichere Genießer eine gute Alternative.





Ein schöner Terrassenwein aus einer der besten Lagen der südlichen Weinmosel.

Cheers!!

Boden:

Muschelkalk und Dolomitstein

Nährwertangaben je 100ml:

Energie	293 kJ/70 kcal
Kohlenhydrate	2,2 g
Zucker	2,2 g
Enthält geringfügige Mengen von:	
Fett, gesättigte Fettsäuren, Eiweiß, Salz	

Zutaten:

Trauben, Konservierungsstoffe, Antioxidantien

