



Blanc de Noir

2024

Der Weißwein aus gleichgepresstem Pinot Noir präsentiert sich in blassem Strohgelb mit zarten rosa Reflexen.

Die animierend duftende Nase spiegelt Ribisel und rote Beeren wider, die von einer feinen Zitrusfrische und einer leichten Eisbonbon-Aromatik unterlegt ist.

Die roten Beeren kommen auch am Gaumen zum Ausdruck, wo eine komplexe Säurestruktur den Wein bis zum animierenden Abgang trägt.

Weißwein aus 100 % Pinot Noir

FRISCH UND FRUCHTIG

DETAILS



ANBAU: biologisch



AUSBAU: Pinot Noir, gleich gepresst, im Stahltank bei 13 - 15 °C vergoren, 2 Monate auf der Feinhefe



ALKOHOLGEHALT: 12 %

SERVIERTEMPERATUR: 8 °C

TRINKTEMPERATUR: 8 - 10 °C

SÄURE: 6,1 g/l

RESTZUCKER: 1,4 g/l



SPEISEEMPFEHLUNG:

klassischer Kalbsrollbraten, zarte Maispoulardenbrust & cremige Pastagerichte



LAGERPOTENTIAL: 2 Jahre



SULFITE ENHALTEN