

2020
BLANC DE NOIR
TROCKEN



HERKUNFT:

Die Rotweintrrauben für unseren Blanc de Noir ernten wir in verschiedenen Lagen rund um Siefersheim und Wahlheim. „Blanc de Noir“ bedeutet frei übersetzt „weiß aus schwarz“ und bezeichnet einen hell gekelterten Wein aus roten Trauben. Unser Blanc de Noir profitiert von der Verbindung aus animierendem Spätburgunder, komplexem St. Laurent und würzigem Cabernet Sauvignon und zaubert zartrosa Reflexe ins Glas

BEWIRTSCHAFTUNG:

All unsere Weinberge werden nachhaltig und schonend bewirtschaftet. Entblätterung und die Einstellung auf den passenden Ertrag per Hand gewährleistet die geforderte Qualität der Trauben. Unsere Böden sind uns wichtig, sie werden durch die Wurzeln der eingesäten Begrünung natürlich gelockert und ziehen durch die Pflanzenvielfalt wichtige Nützlinge wie z.B. Bienen an. Wir befinden uns in der Umstellungsphase auf ökologischen Weinbau und werden mit dem Jahrgang 2022 EU-Öko- zertifiziert.

AUSBAU:

Die Trauben für unseren Blanc de Noir werden etwas früher als die Trauben für unsere klassischen Rotweine geerntet. Nach der Handlese keltern wir sie direkt und schonend per Ganztraubenpressung. Dieser kurze Kontakt der Beerenhäute mit dem Saft ermöglicht uns die Herstellung eines Blanc de Noirs mit seinem lachsfarbenem Hauch ohne Zusatzstoffe. Diese Methode unterstützt außerdem das filigrane Mundgefühl und die feine Frische des Weines. Eine gekühlte Vergärung mit natürlichen Spontanhefen sowie die Lagerung auf der Hefe bis zur Füllung bewirkt einen vielschichtigen Geschmack und das volle Mundgefühl. All unsere Weine sind vegan.

GESCHMACK:

Feiner Duft nach Beeren mit dezenter Würze, filigranes Mundgefühl und langanhaltender Geschmack, Schmelz und Komplexität mit feiner Frische am Gaumen. Exzellenter Speisenbegleiter.

ANALYSE:

6,7 g/l Restzucker, 5,6 g/l Säure, 12,29 vol %

