



Gutsweine

#5 Blanc de Noir trocken



Die Besonderheit des Blanc de noir liegt darin, dass die roten Trauben weiß gekeltert werden. Da das Beerenfleisch in einigen roten Trauben farblos ist und die roten Farbstoffe aus der Beerenhaut durch den schnellen Kelturvorgang nicht schnell genug in den Most übergehen, erhält er nur einen leicht lachsfarbenen Ton. Im Glas ein Duft von frischen Himbeeren mit leicht mineralischen Akzenten und etwas Minze. Eine Komposition aus Spätburgunder und Merlot. Ein optimaler Sommerwein für unsere Rotweintrinker.

Alk: 12,5%

Säure: 6,5g/l

Restsüße: 9g/l