



NEISS



GUTSWEIN

SPÄTBURGUNDER TROCKEN BLANC DE NOIR

Empfohlene Trinktemperatur: 7°C

INFORMATIONEN ZUR REBSORTE

In Deutschland sind knapp 12.000 ha Rebfläche mit Spätburgunder bestockt, davon liegen über 1.600 ha in der Pfalz. Die aus dem französischen Burgund stammende Rotweinsorte ist eine der besten weltweit und stellt hohe Ansprüche an den Boden, das Klima und die Sorgfalt des Winzers. Wird bei der Vinifikation die Kontaktzeit des Mosts mit der farbstoffreichen Traubenhaut extrem verkürzt, so entsteht aus den roten Trauben ein praktisch weißer Wein, der sogenannte Blanc de noir. Auch bei der Mostgewinnung für unseren Blanc de noir achten wir akribisch darauf, die empfindliche Haut der Trauben nicht zu verletzen, um möglichst wenig Farbe in den hellen Most gelangen zu lassen.

AUSBAU

Der Spätburgunder vergärt kontrolliert im Edelstahltank. Durch die frühzeitige Flaschenabfüllung behält er seine Frische und Fruchtigkeit bis ins Glas.

SENSORIK

Der helle, leicht lachsfarbene Blanc de noir hat einen eleganten Körper und zeigt ein animierendes Säurespiel. Die Aromatik grüner Kräuter wird von Haselnuss- und Mandelcremenuancen veredelt.