



# Blanc de Noir

2025

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:** 11,5 %

**SERVIERTEMPERATUR:** 8 °C

**TRINKTEMPERATUR:** 8 - 10 °C

**SÄURE:** 6,4 g/l

**RESTZUCKER:** 5,1 g/l



**SPEISEEMPFEHLUNG:**

klassischer Kalbsrollbraten, zarte Maispoulardenbrust & cremige Pastagerichte



**LAGERPOTENTIAL:** 2 Jahre



**SULFITE ENTHALTEN**