

Weinexpertise



2020

Blanc de Noir

Qualitätswein aus Spätbu



<i>Alkohol:</i>	12,3 %Vol
<i>Restzucker:</i>	6,6 g/l
<i>Säure</i>	6,3 g/l
<i>Mostgewicht:</i>	92 Oe°
<i>Trinktemperatur:</i>	10 °C
<i>Reifepunkt:</i>	2022
<i>Lagerfähig bis:</i>	2024
<i>Histamingehalt:</i>	Histamin 0,015 mg/l

Zum Wein

Unser Sommer-Terrassen -Wein.

Der Blanc de Noir präsentiert sich in der Nase klar und kühl. Im Mund entfaltet er vegetabile Noten mit feinem Geschmack nach mildem Pfeffer, versteckte Säure in der Mitte und dann trocken. Gehaltvoller, geradliniger Abgang. Ein wenig Restzucker gibt ihm eine Nuance süße Harmonie. Ein Wein für die warmen Sommerabende.

Trinkempfehlung

Zu leichtem Essen, wie viele Arten von Salate. Fischplatte oder Lachs in Dillsoße, Geflügelterrinen. Auch nach dem Haupt-Essen ein Begleiter zu milden Käsesorten. Der ideale Wein für den Sommer.

Die Traube

Wie wird aus einer Rotweintraupe ein Weißwein? Man braucht gesunde reife Spätburgundertrauben. Spätburgunder, alias Pinot Noir, lagert seine Farbstoffe ausschließlich in der Beerenhaut ab. Erntet man nun diese Trauben sehr schonend ohne die Beere zu verletzen und presst man sie ohne sie vorher zu mahlen, läuft fast ein Weißwein aus der Weinpresse. Er wird danach ausgebaut wie ein Weißwein.



Biolandweingut - Stefan Kuntz - Raiffeisenstr. 13 - 76829 Landau/Pfalz
www.weingutkuntz.de - email: info@weingutkuntz.de - Tel. 06341-33960
DE-ÖKO-006 Alle Weine und Sekte aus unserem Weingut stammen aus BIOLANDanbau.