

Frühlings- / Sommerweine

Blanc de Noirs

Qualitätswein trocken

Ein hell gekelterter Spätburgunder, frisch, lebendig und fruchtig im Geschmack.



Produkteigenschaften

Jahrgang:	2022
Qualität:	Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	trocken
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Drehverschluss
Alkoholgehalt:	12,5 % Vol.
Restzucker:	7,0 g/l
Säure:	5,5 g/l
Trinktemperatur:	6 – 10 °C
Terroir:	Lockerer, mineralischer Granitverwitterungsboden

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Blaue Trauben, weinrechtlich zum Weißherbst gehörend, aber der Farbe nach ein Weißwein... schon alleine das macht den Spätburgunder Blanc de Noir zu etwas außergewöhnlichem. Er präsentiert sich als feiner Burgunder, spritzig, schlank und filigran und zeigt viel Frische. Ein Frühlings- und Sommertyp, der nicht nur durch seine Farbe an ein Meer von Kirschblüten erinnert, das man im Achertal im Frühling erleben kann.

Weinbeschreibung

Ein hell gekelterter Spätburgunder; im Bukett zeigen sich fruchtige Aromen von grünem Apfel und Noten von Limette; frisch-fruchtig am Gaumen, gepaart mit saftig-weicher Säure; animierende Stilistik und frischer Gesamteindruck, leichtfüßig und beschwingt.

Speiseempfehlung

Leichte Küche, Salate, Suppen, leichte Grillgerichte, Spargel. Der ideale Sommer- und Terrassenwein

Rebsorte

Spätburgunder (frz. Pinot Noir) ist die edelste Rotweinsorte des gemäßigten Klimas und ist seit über 1000 Jahren in Baden zuhause.



Sie ist seit Jahrzehnten die Hauptsorte der Ortenau, so auch in Kappelrodeck. Im Weinbau ist Spätburgunder sehr pflegeintensiv und braucht warme, aber nicht zu heiße Lagen. Aus der blauen Traube mit hellem Fruchtfleisch lassen sich ganz unterschiedliche Weine erzeugen. Als „Blanc de Noirs“ wird der Weißwein dieser Sorte bezeichnet, der auch ein hervorragender Sektgrundwein ist. Seine Klasse und Vielseitigkeit drückt die Sorte am eindrucksvollsten dadurch aus, dass aus ihr in der Champagne die teuersten Schaumweine der Welt erzeugt werden.

Weinausbau

Dieser Wein wird nach dem gleichen Verfahren wie die Grundweine für Champagner hergestellt, die vorwiegend aus roten Trauben erzeugt werden. Die Spätburgunder Trauben werden sofort nach der Ernte besonders schonend gepresst. Dadurch erhält man einen hellen Most, der langsam und schonend im Edelstahltank bei einer Temperatur von 14 – 16 Grad vergoren wird. Anschließend Reifung des Jungweines auf der Feinhefe.

