

STUDIER

2020

BLANC DE NOIR

PFALZ

Restzucker: 7,5 g/Ltr.

Säure: 7,7 g/Ltr.

Alkohol: 12,5 % vol.



Zur Rebsorte

Dieser Blanc de Noir wurde aus den beiden Rebsorten Merlot und Cabernet Sauvignon gekeltert. Meist findet man einen Blanc de Noir wie diesen vorwiegend in Frankreich, im Bordeaux.

Sowohl die Sorte Cabernet Sauvignon als auch der Merlot stammen ursprünglich aus Frankreich, werden heute aber vermehrt auch in Deutschland angebaut.

Zum Ausbau

Ein Blanc de Noir weist im Gegensatz zu einem Rosé oder einem Weißherbst keine typisch lachsfarbene Farbe auf. Um einen hellen, weißwein-ähnlichen Wein aus roten Trauben herzustellen wird im Anschluss an die Handlese eine Ganztraubenpressung vorgenommen und nur der erste hochwertigste Vorlauf aus der Presse für die weitere Blanc de Noir-Produktion verwendet. Somit ist ein Blanc de Noir optisch und sensorisch unterschiedlich zu einem Weißherbst. Neben einer gekühlten Gärführung bei ca. 17 °C wurde der Wein besonders reduktiv, d.h. mit wenig Luftkontakt ausgebaut, was ihm seine frische und fruchtige Art verleiht.

Sensorische Eigenschaften

Dieser Blanc de Noir ist ein besonders frischer und milder Wein mit einem niedrigen Säuregehalt. Seine Fruchtaromen erinnern an Rosenblüte, Pflaume und Himbeere. Gut gekühlt ist er ein wunderbarer Sommerwein!

Speiseempfehlung

Seine dezenten Aromen und seine milde Art machen ihn zum Allround-Talent für alle leichten Speisen. Besonders an lauen Sommerabenden zu gegrilltem Fleisch und Fisch mit mediterranem Gemüse ein Genuss.

Empfohlene Trinktemperatur

8 - 12 °C

Lagerfähigkeit

max. 3 Jahre, danach zwar noch sehr gut trinkbar, der Wein verliert aber seine charakteristische Frische.