

2021 Spätburgunder Blanc de Noir trocken



Geruch:

Ein deutlicher Pflaumengeruch wird von zartem Blütenduft nach Veilchen begleitet, hinzu kommen süßliche Gewürze wie Zimt und Vanille, im Hintergrund eine dezente Orangenote

Geschmack:

Komponenten des hoch interessanten und bunten Geruchsbildes finden sich auch im Geschmack wieder. Auf der Zunge wirkt die dichte Aromen Komplexität nochmal viel spektakulärer. Im Vordergrund schmecken wir die saftige Pflaume mit reifer Mirabelle und Aprikose. Etwas Limette und Orange bringen ein anregendes Säurespiel mit. Trotz seines schönen Schmelzes und seiner Vollmundigkeit wirkt dieser Blanc de Noir aber eher schlank und elegant, was wohl auch mit dem relativ moderaten Alkoholgehalt zusammen hängt. Interessante Würztupfer von Zimt, Minze oder Basilikum verleihen dem Wein einen zusätzlichen Pfiff.

Speisenempfehlung:

Vielfältig einsetzbar z.B. zur Butternutkürbissuppe mit Garnelen, zum bunten Sommersalat mit Hühnchen Streifen, zu hellem Fleisch mit Mais-Pilzen-Risotto, gut kombinierbar auch mit mildem Käse (Brie, Camembert, Gouda, Leerdamer)

Analysewerte:

Restzucker 6,2 g/l
Säure 7,1 g/l
Alkohol 11,5 %vol.