

2022 Spätburgunder Blanc de Noir trocken



Farbe:

Hellgelb mit minimalen rosa Reflexen

Geruch:

Ein animierendes Aromapotpourrie umspielt unsere Nase: Nussigkeit, gelbe Früchte wie Pfirsich und Aprikose, dezente Erdbeere

Geschmack:

Ein sehr graziler und eleganter Spätburgunder Blanc de Noir mit einem ausgewogenen Süße-Säure-Verhältnis wurde hier auf die Flasche gebracht. Die Zunge kann viele verschiedene Fruchtaromen entdecken. Das reicht vom leicht säuerlichen Rhabarber über die eher dezente Litschi bis hin zu roten Früchten wie Erdbeere, Sauerkirsche oder auch Zwetschge. Nussige Akzente nach gemahlener Haselnuss und Mandel runden diesen weiß gekelterten Spätburgunder raffiniert ab.

Speisenempfehlung:

In Kombination mit Sommersalat an Garnelen ist dieser vielschichtige Blanc de Noir unschlagbar, ebenso zu warmem Ziegenkäse mit Honig auf einem bunten Salatbett mit weißem Brot. Jakobsmuscheln im Speckmantel auf Parmesanschaum und Rucola.

Analysewerte:

Restzucker 7,1g/l

Säure 7,3 g/l

Alkohol 12,5 % vol