



Gebietswein

#5 Blanc de noir trocken



Dieser Wein wurde aus dunklen Trauben mit hellem Fruchtfleisch gekeltert und so schnell und schonend verarbeitet, dass die Farbstoffe aus der Beerenhaut gar nicht erst in den Most gelangen konnten. Die hier verarbeiteten Rotweinsorten Spätburgunder und Merlot verleihen dem Wein Aromen von rotwangigem Pfirsich und Veilchennoten, die sich in der Nase bemerkbar machen. Am Gaumen sorgt eine angenehme Fruchtigkeit von Blutorange und Himbeeren sowie eine dezente Säure für ein sanftes, harmonisches Mundgefühl.

Alk.: 12,5 %vol.

Säure: 6,5 g/l

Restzucker: 6,5 g/l