

Aus roten Trauben weiß gekeltert, vereint dieser Wein das Bukett des Spätburgunders mit eleganten Fruchtnoten und einem Hauch Himbeeren. Die Trauben reifen an sonnenverwöhnten Rebhängen in traditionellen Weinlagen im größten deutschen Weinanbaugebiet Rheinhessen. Die Rebstöcke stehen auf tiefgründigen Lößlehmböden und werden behutsam, nachhaltig und mit Respekt vor der Natur bewirtschaftet. So entsteht Qualität bereits am Weinstock mit voll ausgereiften, aromatischen Weintrauben.



Blanc de Noirs trocken

Die spätreifenden roten Trauben werden direkt nach der Ernte mit geringem Druck ausgepresst, damit die Farbe in den Beerenhäuten verbleibt und ein Traubensaft abläuft, der nur einen Hauch Farbe erhält.

Der dezent lachsfarbene Blanc de Noirs hat ein wunderschönes facettenreiches Aroma. Im Geschmack hat er die Kraft eines Rotweins ohne seine Leichtigkeit zu verlieren. Ein Allrounder zum Genießen, der die Gesellschaft mediterranerer, sommerlicher Küche liebt.

Analysedaten	Mostgewicht:	90 ° Oechsle
Jahrg. 2016:	Alkohol:	12,5 Vol %
	Restzucker:	6,0 g/l
	Säure:	5,8 g/l

Auszeichnungen:

2015er	Landesweinprämierung:	Gold
2014er	Landesweinprämierung:	Gold



Unsere Philosophie:

„Sorgsam zur Natur

Geprägt von der Herkunft

Mit der Handschrift des Winzers

Für Leidenschaft am Genuss“