



W e i n - E x p e r t i s e



Markgräflisch Badisches Weinhaus – Bodensee Blanc de Noirs Art.-Nr.: 54 08 22

HERKUNFTSLAND:	Deutschland
ANBAUGEBIET:	Baden
JAHRGANG:	2022
ERZEUGER:	Markgräflisch Badisches Weinhaus
REBSORTE:	Spätburgunder
WEINERZEUGUNG:	traditionelles Herstellungsverfahren, bei dem aus Rotweitrauben unter besonders schonender Verarbeitung ein Wein heller, weißweinähnlicher Farbe entsteht
BEURTEILUNG:	Zarter, rosafarbener Schimmer. In der Nase Noten roter Beerenfrüchte und dezente Anklänge an Steinobst. Am Gaumen frisch, saftig und harmonisch.
MENÜEMPFEHLUNG:	Die perfekte Ergänzung zu mediterranen Gerichten wie Antipasti, Focaccia mit Tomaten oder italienischem Nudelsalat.
TRINKTEMPERATUR:	8 - 10°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt:</i> 13,5 % vol <i>Restzucker:</i> 6,5 g/l <i>Gesamtsäure:</i> 6,1 g/l

Für den Blanc de Noirs wurden Spätburgundertrauben verwendet. Die rotweingebenden Farbstoffe finden sich in der Beerenhaut. Wird diese nicht verletzt, kann ein weißweinfarbener Wein erzeugt werden, der die Fülle und die Aromakomponenten eines Rotweines hat, jedoch eine feinere Tanninstruktur als seine roten Geschwister aufweist und damit frischer daherkommt.

Der Wein erscheint in einem wunderbar ansprechenden hellen Ton. Im Duft finden wir die roten Früchten des Spätburgunders. Gleichzeitig hat dieser Blanc de Noir die unsagbar verführerische Frische und Saftigkeit eines Weißweins. Dieser Wein ist gekühlt ein echter Terrassenwein und perfekt in Kombination mit mediterraner Küche.