

# WEINEXPERTISE

WEIN.  
GUT.  
HEID.

<b>Weinbezeichnung:</b>	2021 Gutswein Blanc de Noir trocken		
<b>Weinbeschreibung:</b>	Dieser lachsfarbene Charmeur hält beim Essen mit so manch anderen kräftigen weißen Begleitern locker mit. Zwischen Bodenständigkeit und Eleganz konnte er sich nie entscheiden, und so bringt er beides mit. Seine Cremigkeit und Beerenfrucht stehen ihm dabei gut.		
<b>Rebsorten:</b>	100% Pinot Meunier		
<b>Geschmacksrichtung:</b>	trocken		
<b>Analyse:</b>	Alkohol:	Restsüße:	Säure:
	12,5% Vol.	0,2 g/l	5,6 g/l
<b>Lagerpotenzial:</b>	1 bis 3 Jahre		
<b>Empfohlene Trinktemperatur:</b>	9 bis 11°Celsius		
<b>Speiseempfehlungen:</b>	Zu Vorspeisen wie Rindercarpaccio, Pasteten und Terrinen mit fruchtigen Soßen, zu gebratenem Fisch oder zu süß-scharfen Gerichten .		
<b>Weinberg/Boden/Lage:</b>	Gipskeuper, Bunter Mergel		
<b>Ertrag:</b>	75 Liter /Ar		
<b>Weinlese:</b>	22. September 2021		
<b>Vinifikation:</b>	Bei Eintreffen der Trauben im Weingut ist die Verarbeitung zuerst wie bei Weißwein. Danach Übergang in den Rotweinausbau. Biologischer Säureabbau im Edelstahl.		