



BLANC DE NOIR

BEAUTIFULL

STORY:

Die bekannten Blanc de Noirs oder Rosée stammen meistens aus südlichen Anbaugebieten wie die Provence, oder in Deutschland, vor allem der südlichen Pfalz. Diese Blanc de Noirs sind meistens sehr dicht, säurearm und haben reife, rote Aromen. Oft werden sie als Saftabzug aus Rotweinformen gewonnen um die Rotweine noch konzentrierter werden zu lassen. Meine Idee war eine völlig andere. Ich wollte einen Blanc de Noir machen der die Diven unter den Rebsorten, Spätburgunder und Sankt Laurent, perfekt widerspiegelt. Allerdings in hell. Man nehme nun den höchsten, kältesten Weinberg Spätburgunder und einen uralten Sankt Laurent und keltet ihn weiss. Die Säure in diesem Grundmaterial ist himmlisch beißend. Deshalb wird der Most in Barriques vergoren, lange nicht geschwefelt und gehofft, dass die Säure dieser Diven durch Bakterien gezähmt wird. Nach 6-8 Monaten in diesen Holzfässern kommt ein anmutiger, der Name sagt es, schöner Wein zum Vorschein mit eiskalter Frucht, nur gestützt durch die Cremigkeit und Vanille des Holzes. Das Muster des Schmetterlings soll das gezähmte Divenhafte zum Ausdruck bringen.

PROFIL:

In der Nase finden sich Aromen von Waldfrucht und Waldfrüchteteer, Pfirsich, Vanille und etwas Butter. Am Gaumen ist die prägnante Säure gepuffert durch eine angenehme Restsüße.

Einstufung:

Mittelklasse/Markenwein

Flaschengröße:

0,75L

Verschluss:

Schraubverschluss

Geschmack:

Obergrenze trocken

Ausbau:

Barrique

Alkohol

12,5% vol

