

BLANC DE NOIR

BLANC DE NOIR 2017 - Pinot Noir gleichgepresst

sattes Gelb, feine Burgunderwürze, äußerst pikanter leichter Gaumen, Trinkfreude pur! (unser leichtester Weisswein aus dem Jahrgang 2017)

Die Trauben für unseren Blanc de noir stammen aus der Riede Mitterkreftn. Die Reben wurden aus alten Pinot noir Anlagen aus Rust weitervermehrt. Die Riede Mitterkreftn hat im Untergrund Sedimente des urzeitlichen Meeres (Thetiys). Die Böden zeigen eine gute Wasserspeicherfähigkeit.

Ausbau des Weins: Schonende Ganztraubenpressung, 12 Stunden Mostvorklärung durch Sedimentation, gekühlte Gärung mit Reinzuchthefen im Stahltank über 2 Wochen, Lagerung auf der Hefe bis Jänner

Werte des Weins: Alkohol 11,5%Vol, Restzucker 3,6 g/l, Säure 6,7 g/l

