



KARL PFAFFMANN

WALSHEIM

Expertise, September 2021

## 2020 BLANC DE NOIRS trocken Q.b.A



Heiß begehrt und dank bestem, reifem Lesegut immer wieder ein frisch-fruchtiger Genuss. Möglich wird dieser goldene und leicht rosa schimmernder Weißwein durch das direkte Abtrennen des weißen Saftes (Blanc) von den farbstoffhaltigen, dunklen Schalen der Spätburgunder-trauben (de Noir). Jedoch sind im hellen Saft bereits die herrlichen Aromen, erinnernd an Apfel, Birne und leichter Kiwi. Eine würzige Struktur rundet diesen Wein ab.

Diese einmalige Kombination von leichter Frucht und angenehmer Säurefrische haben den Blanc de Noir schnell zum Renner werden lassen. Wir freuen uns, dass diese ursprünglich aus der Champagne stammende Art, weißen Most aus dunklen Trauben separat zu vinifizieren, auch in der Pfalz fester Bestandteil der Weingenuss-Palette geworden ist.

Als Essensbegleiter passt er zu frischen Salaten aber auch zu edlen Fischgerichten/Meeresfrüchten mit zitrusfrischen Saucen wie z.B. Lachs mit Zitrone-Dill-Honig Dressing oder Jakobsmuscheln auf Linguine mit pfeffriger Wein-Limetten-Sauce.

Serviertemperatur: 8 - 10 °C

Trinkreife: Jetzt bis 2023

Alkohol: 12,5 % vol.

Artikel-Nr.: 223

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite

