



KARL PFAFFMANN

WALSHEIM

Expertise, Februar 2022

## 2021 BLANC DE NOIRS trocken Q.b.A



Unser Blanc de Noirs ist ein herrlich frisch und fruchtiger „Weißwein“, hergestellt aus roten Trauben. Voraussetzung für einen solchen Wein ist bestes, reifes Lesegut.

Möglich wird dieser goldene und leicht rosa schimmernder Wein durch das direkte Abtrennen des weißen Saftes (Blanc) von den farbstoffhaltigen, dunklen Schalen der Spätburgundertrauben (de Noir). Sensorisch glänzt dieser Wein durch herrliche Aromen, erinnernd an Apfel, Birne sowie leichter Kiwi. Das Finale mit einer würzigen Struktur abgerundet.

Diese ursprünglich aus der Champagne stammende Art, weißen Most aus dunklen Trauben separat zu vinifizieren ist mittlerweile ein fester Bestandteil des hiesigen Weinportfolios und gewinnt jedes Jahr aufs Neue weitere Sympathisanten.

Die elegante Kombination von leichter Frucht und angenehmer Säurefrische haben den Blanc de Noirs zu einem beliebten und vielseitigen Wein gemacht: So passt er zu frischen Salaten als auch zu Meeresfrüchten mit zitrusfrischen Saucen wie z.B. Lachs mit Zitrone-Dill-Honig-Dressing oder Jakobsmuscheln auf Linguine mit pfeffriger Limetten-Sauce.

Gut gekühlt ist der Wein auch ein wunderbarer Tipp zum Sundowner.

Serviertemperatur: 8 - 10 °C

Trinkreife: Jetzt bis 2024

Alkohol: 12,5 % vol.

Artikel-Nr.: 223

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite