

**2015**

**WÜRTTEMBERG**

**PINOT MEUNIER BLANC DE NOIR  
TROCKEN**

**DEUTSCHER QUALITÄTSWEIN**

Restzucker:	0,7 g/L
Säure:	6,6 g/L
Alkohol:	12,5 % VOL
Flasche:	0,75 L Burgunderflasche Milchglas/BVS
Bodenart:	Lehm auf Kalk
Ausbau:	Edelstahltank
Trinktemperatur:	10 °C
Lagerfähigkeit:	jetzt perfekt trinkbar, bis 2019
Glas:	mittleres Weißweinglas



Der weiße Wein aus roten Trauben, ist zu 100 % die Rebsorte Pinot Meunier/Schwarzriesling. Hier werden die roten Trauben direkt abgepresst, so kann kaum Farbe der Traubenschalen den Wein färben. Der Blanc de Noir zeigt sich in einem zarten Gelb mit Kupfer-Reflexen.

Der Wein ist frisch, animierend und fruchtig mit Aromen von Birne, Quitte und Apfel. Aber auch florale Noten und Wurzelgemüse sind zu schmecken. Im Abgang zeigt sich seine Mineralität.

Wir empfehlen diesen perfekten Terrassenwein zu Hähnchenkeule auf Apfelsellerie-Ragout, Matjes Hausfrauen Art oder zu Waldorfsalat.