



2024
Blanc de Noirs
trocken
VDP.GUTSWEIN



Weingut:

Seit Generationen widmet sich unsere Familie im malerischen Forst an der Weinstraße dem Weinbau. Das Weingut Georg Mosbacher wurde vor über 100 Jahren gegründet und wird heute von Sabine Mosbacher-Düringer und Jürgen Düringer geführt. Der traditionelle Schwerpunkt unseres bio-zertifizierten Betriebes liegt auf der Erzeugung hochwertiger, terroir-geprägter Rieslinge.

Wir sind Mitglied im Verband „VDP. Die Prädikatsweingüter“, bei „Wine in moderation“ und bei „Vinissima – Frauen & Wein e.V.“

Rebsorte / Boden:

Unseren Blanc de Noirs keltern wir aus Merlot. Durch die schonende Ganztraubenpressung gelangt nur wenig Farbstoff aus den Beerenschalen in den Most. Die Böden der Weinberge bestehen aus lehmigem Sand mit Sandsteingeröllen.

Lese / Gärung / Ausbau:

Selektive Handlese, Ganztraubenpressung, temperaturgeregelte Vergärung im Edelstahlgebilde, Ausbau ebenfalls im Edelstahlgebilde.

Analyse:

Alkohol: 12,0 % vol
Restzucker: 4,6 g/l
Gesamtsäure: 6,5 g/l

Charakteristik:

Gelb, mit leicht rötlich-goldenen Reflexen im Glas. Im Duft zeigt er Waldbeeren und Zitrusaromen, ergänzt durch leicht florale Noten. Am Gaumen frisch, mit viel Druck, Trinkfluss und einer lebhaften, gut integrierten Säure. Unser Trinkvergnügen nicht nur für heiße Tage!

Empfehlung:

Unser Blanc de Noirs ist ein perfekter Begleiter für gesellige, fröhliche Abende auf der Terrasse und passt sehr gut zu Pasta und hellen Fleischgerichten.