



2025
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 Sandsteingeröllern.

Lese / Gärung / Ausbau:

Selektive Handlese, Ganztraubenpressung, temperaturgeregelter Vergärung im Edelstahlgebinde, Ausbau ebenfalls im Edelstahlgebinde.

Analyse:

Alkohol: 12,0 % vol
Restzucker: 3,5 g/l
Gesamtsäure: 7,5 g/l

Charakteristik:

Gelb, mit ganz leicht rötlichen Reflexen im Glas. Im Duft aromatisch, mit grünem Apfel, ergänzt durch florale Noten, sowie Heublumen. Am Gaumen frisch, schlank, mit viel Trinkfluss und einer erfrischenden Säure. Viel Trinkvergnügen nicht nur an heißen Tagen!

Empfehlung:

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