2024

BLANC DE NOIR

TROCKEN

»Ein aus Rotweinsorten gekelterter weißer Wein«.
Die Farbstoffe der Rotweinrebsorten sitzen in der Beerenschale, während der Saft der Beeren farblos ist.
Bei uns im Betrieb rutschen die Traubenbeeren gleich nach dem 'Entrappen' schonend, ohne zu Pumpen, über einen Siebboden. Der dabei frei abfließende Saft ist farblos und ideal geeignet für diese Weinart.
Reife Stachelbeere und Banane verführen die Nase ungemein jugendlich, tänzelnd auf der Zunge. Frisch und finessenreich mit zart dropsigen Fruchtaromen. Ein schöner leichter Sommerwein und toller Essensbegleiter zu gedünstetem Fisch, vegetarischen Gemüsegerichten und Carpaccio vom Rind.

KLASSIFIKATION	Gutsweine trocken
AUSBAU	sorgsam von Hand gelesen, keine Maischestandzeit, kalte Vergärung im Stahltank, Feinhefelager bis Ende März.
ALKOHOL	12,0 % vol
RESTZUCKER	4,7 g/l
SÄURE	5,2 g/l
TRINKTEMPERATUR	8-12 °C

Weingut Leiss
Lennacher Straße 7 · D-74189 Gellmersbach · Tel. 07134 - 14389 · Fax 07134 - 20621 · www.weingut-leiss.de · info@weingut-leiss.de