



2022 Spätburgunder Blanc de noir feinherb – Albig

Bestellnr.: 208

Jahrgang: 2022
Rebsorte: Spätburgunder
Geschmacksr.: feinherb
Anbaugebiet: Rheinhessen
Inhalt: 0,75 l
Alkohol: 12,0 vol.%
Säure: 7,3 g/l
RZ: 16,5 g/l



Das Terroir

Unser Weindorf Albig liegt im Herzen von Rheinhessen. Vor 20 Mio. Jahren prägte das Urmeer diese wunderbare Weingegend. Wertvolle Ablagerungen und Muscheln erzählen diese faszinierende Geschichte. Die Albiger Weinberge sind überwiegend geprägt von kalkhaltigen Böden mit fruchtbaren Tonanteilen. Sie bilden heute die Grundlage für einzigartige mineralische Weine voller Frucht.

Vinifizierung

Nur ganz gesunde Trauben werden für diesen blanc de noir in Handarbeit gelesen, äußerst schonend in die Kelter gefüllt und sorgfältig als ganze Traube abgepresst. Dabei bleibt die rote Farbe in der Beerenhaut zurück und der sehr helle Saft tropft aus der Kelter. Anschließend vergor der Wein bei 16-19°C im Edelstahltank über 2 bis 3 Wochen. Das nur sehr kurze Lager auf der Feinhefe gibt dem Wein seine Frische und Spritzigkeit.

Weinbeschreibung

Blanc de noir = Weiß aus Schwarz. Schon der Name erzählt die spannende und zugleich herausfordernde Geschichte dieses Weines, aus dunklen Trauben einen weißen Wein zu kreieren. Eine reizende Besonderheit voller Spannung. Die Aromen und Kraft des Spätburgunder verbinden sich mit der weichen Eleganz und Frische eines Weißweines.

Empfehlung

Trinktemperatur: 8-10°C

passt zu Salat, Fisch und hellem Geflügel



FEINE WEINE – PRODUZIERT MIT RESPEKT VOR MENSCH UND NATUR AUS ÜBERZEUGUNG

Weingut Jung & Knobloch, Langgasse 46, 55234 Albig www.weingut-jung-knobloch.de