



BLANC DE NOIR

FARBE: kräftiges Gelb mit goldenen Reflexen

AROMA: erinnert an Stachelbeere mit leichten Zitrusnoten

GESCHMACK: Ein weißer Wein aus roten Spätburgunder Trauben mit mäßiger Säure und einem kräftigen Abgang.

SPEISENEMPFEHLUNG: Da der Wein aus roten Trauben gewonnen wird, passt er auch hervorragend zu kräftigeren Speisen, zu denen regulär Rotwein gereicht wird. Beispiele sind: gegrilltes Rumpsteak mit Kräuterbutter, Sauerbraten oder Pilze in Sahnesauce.

WEISSER VOM SCHWARZEN

Der Blanc de Noir bezeichnet einen weißen Wein aus roten Trauben. Diese werden sehr vorsichtig abgepresst, sodass möglichst keine Farbpigmente aus den Schalen in den Saft geraten. Da der Spätburgunder die einzige Rebsorte mit komplett weißem Fruchtfleisch ist, kann der Blanc de Noir ausschließlich aus dieser Sorte gewonnen werden. Ein einzigartiges Geschmackserlebnis mit schmeckbarem Rotwein-Charakter. Die Moselwinzer sind eben nicht nur Steillagen-Helden, sondern manchmal auch Zauberer.

