

GEIL

OEKONOMIERAT ERBEN



QBA

BLANC DE NOIRS

2024

Klar, pur, erfrischend. "Der Wein duftet nach kleinen Blüten, Aprikosen und Mirabellen..." schrieb schon Sommeliere Natalie Lumpf schon über einen unserer Blanc de Noirs. Die reifen Trauben wurden ungequetscht gekeltert und schonend ausgebaut. Weiß aus Rot, obwohl in der Farbe immer noch eine leichte Erinnerung an die roten Spätburgundertrauben zu erkennen ist. In der Nase erkennt man feine Früchte wie rote Johannisbeeren, Stachelbeeren und Mirabellen. Der Mund zeigt den ganzen Charme, mit saftiger Frucht, sehr klar und verspielt.

[Zutaten & Nährwertangaben](#)

ARTIKELNUMMER	2404
ALKOHOLGEHALT	12,5 % vol
SÄURE	5,7 g/l
RESTSÜSSE	5,8 g/l
GESCHMACK	trocken
GESCHMACK	Klar und erfrischend wie die Luft nach einem Landregen. Duft nach Blüten und reifen Früchten.
WEINART	weiß
TRAUBEN	Spätburgunder
SPEISEEMPFEHLUNG	Subtile Aromen von roten Früchten machen diesen Wein ideal für Tomatengerichte. Denken Sie an Seebarsch auf der Haut gebacken mit einem Salat aus kandierten Tomaten oder ein Carpaccio von Tomate mit Riesengarnelen und Korianderpesto. Ein schöner Frühlings- und Sommerwein, der zu allen Arten von Salaten passt: Fregola mit gegrilltem Gemüse, Zucchini und Aubergine.
TRINKTEMPERATUR	9-12 °C
ALLERGENE	Sulfite
ABFÜLLINFORMATION	Gutsabfüllung Weingut Oekonomierat Johann Geil Erben

WEINGUT GEIL OEKONOMIERAT ERBEN

Kuhpfortenstrasse 11 • 67595 Bechthelm

Telefon: +49 (0) 6242-1546

www.weingut-geil.de • shop@weingut-geil.de