BARTH BLANC DE NOIR

SKU: 10101

Titel	Weingut Barth Blanc de Noir trocken
Land	Deutschland
Erzeuger	Barth
Region	NaheNahe QbA
Rebsorte	100% Spätburgunder
Boden	Meeresablagerungen aus Sand und Kies
Weinbereitung	Direktkelterung mit wenig Schalenkontakt um den Wein schlank zu halten und möglichst wenig Farbe zu extrahieren. Vergärung im Edelstahltank. Ausbau für 4 Monate auf der Feinhefe.
Beschreibung	Aus roten Trauben weiß gekeltert. Leicht roséfarben schimmernd. Potpourri aus roten Früchten und Litschi dominieren das Aroma. Im Geschmack zeigt sich eine milde Säure mit zarte Noten von Erdbeerjoghurt aber trotzdem frisch und süffig.
Lagerfähigkeit	bis zu 3 Jahre
Trinkreife	Jetzt
Säure	5, 80 g/l
Gesamtalkohol	14, 00 %Vol
Zucker	8, 10 g/l
Hinweis auf Allergene	enthält Sulfite
Empfehlung	Pasta und leichte Sommergerichte Ideal für den Grillabend.

Trinktemperatur	8 °C bis 10 °C
Langtext	Traditionell und dennoch innovativ führen wir unser Weingut mit Leidenschaft und im Einklang mit der Natur, gemeinsam als Familienbetrieb. So begleiten wir unsere Wein noch persönlich vom Weinberg bis in die Flasche. Da für uns die Weinqualität im Weinberg entsteht, legen wir den Grundstein dafür bereits durch akribische Arbeit im Weinberg und nutzen die besonderen Gegebenheiten des Bodens. Die Bodenarten rund um Sommerloch reichen von Sanden, Kiesen und Geröll als Meeresablagerungen bis hin zu rotem Sandstein. Gepaart mit einem schonenden Weinausbau und viel Feingefühl im Keller, lassen wir jedem Wein die Zeit, die er braucht. Unsere Weine reifen, mit so wenig Eingriffen wie möglich, lange auf der Hefe. So spiegeln sie den unverwechselbaren Charakter des Anbaugebiets Nahe, mit seiner riesigen Bodenvielfalt, wider.