

## BARTH BLANC DE NOIR

SKU: 10101



<b>Titel</b>	Weingut Barth Blanc de Noir trocken
<b>Land</b>	Deutschland
<b>Erzeuger</b>	Barth
<b>Region</b>	NaheNahe QbA
<b>Rebsorte</b>	100% Spätburgunder
<b>Boden</b>	Meeresablagerungen aus Sand und Kies
<b>Weinbereitung</b>	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.
<b>Beschreibung</b>	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 Erdbeeryoghurt aber trotzdem frisch und süffig.
<b>Lagerfähigkeit</b>	bis zu 3 Jahre
<b>Trinkreife</b>	Jetzt
<b>Säure</b>	5,80 g/l
<b>Gesamtalkohol</b>	14,00 %Vol
<b>Zucker</b>	8,10 g/l
<b>Hinweis auf Allergene</b>	enthält Sulfite
<b>Empfehlung</b>	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.