



KARL PFAFFMANN

WALSHEIM

Expertise, Februar 2020

2019 BLANC DE NOIR trocken Q.b.A Nußdorfer Bischofskreuz



Heiß begehrt und dank bestem, reifem Lesegut immer wieder ein frisch-fruchtiger Genuss. Möglich wird dieser Weißwein mit einem zarten Lachston durch das direkte Abtrennen des weißen Saftes (Blanc) von den farbstoffhaltigen, dunklen Schalen der Spätburgundertrauben (de Noir). Jedoch sind im hellen Saft bereits die herrlichen Aromen wie Limette, Kiwi, Birne und frischer Apfel in einer würzig-traubigen Struktur enthalten und zeigen sich nun von ihrer frischen Seite im Weinglas.

Diese einmalige Kombination von leichter Frucht und angenehmer Säurefrische haben den Blanc de Noir schnell zum Renner werden lassen. Wir freuen uns, dass diese ursprünglich aus der Champagne stammende Art, weißen Most aus dunklen Trauben separat zu vinifizieren, auch in der Pfalz fester Bestandteil der Weingenuss-Palette geworden ist.

Als Essensbegleiter ist er ideal zu kräutrigen Omeletts oder Spaghetti Carbonara. Aber auch bei edlen Fischgerichten/Meeresfrüchten mit zitrusfrischen Saucen wie z.B. Lachs mit Zitrone-Dill-Honig Dressing oder Jakobsmuscheln auf Linguine mit pfeffriger Wein-Limetten-Sauce ist Blanc de Noir ein toller Partner.

Serviertemperatur: 8 - 10 °C

Trinkreife: Jetzt bis 2022

Alkohol: 12,5 % vol.

Artikel-Nr.: 223

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite