



KARL PFAFFMANN

WALSHEIM

Expertise Dezember 2025

2025 BLANC DE NOIRS trocken Q.b.A



Unser Blanc de Noirs ist ein herrlich frischer und fruchtiger „Weißwein“, hergestellt aus roten Trauben. Voraussetzung für einen solchen Wein ist bestes, reifes Lesegut.

Möglich wird dieser goldene und leicht rosa schimmernde Wein durch das direkte Abtrennen des weißen Saftes (Blanc) von den farbstoffhaltigen, dunklen Schalen der Spätburgundertrauben (de Noir).

Sensorisch glänzt dieser Wein durch herrliche Aromen, die an Apfel, Birne sowie leichte Kiwi erinnern. Das Finale wird durch eine würzige Struktur abgerundet.

Diese ursprünglich aus der Champagne stammende Methode, weißen Most aus dunklen Trauben separat zu vinifizieren, ist mittlerweile ein fester Bestandteil des hiesigen Weinportfolios und gewinnt jedes Jahr aufs Neue weitere Sympathisanten.

Die elegante Kombination von leichter Frucht und angenehmer Säurefrische hat den Blanc de Noirs zu einem beliebten und vielseitigen Wein gemacht.

So passt er zu frischen Salaten ebenso wie zu Meeresfrüchten mit zitrusfrischen Saucen, zum Beispiel Lachs mit Zitronen-Dill-Honig-Dressing oder Jakobsmuscheln auf Linguine mit pfeffriger Limetten-Sauce. Gut gekühlt ist der Wein auch ein wunderbarer Tipp zum Sundowner.

Serviertemperatur: 8 - 10 °C

Trinkreife: Jetzt bis 2029

Alkohol: 12,5 %

Artikel-Nr.: 223

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite



Nährwerte
& Zutaten
E 315 kJ /
(76 kcal)
Pro 100 ml

