



2022 BLANC DE NOIRS TROCKEN

SENSORISCHE BESCHREIBUNG

Frischer Duft, Stachelbeeren, reife rote Äpfel und Johannisbeeren. Eine spritzig-präsente Säure unterstreicht den Charakter eines ausgesprochenen Frühlings- und Sommerweines. Im Abgang kommt die füllige, cremige Art eines elegant vinifizierten Rosés zum Vorschein, ohne aufdringlich oder gar sättigend zu wirken. Ein lebhafter und frischer Wein mit außergewöhnlicher Stilistik für Pfälzer "weiße" Roséweine...

ALLGEMEINES

-CAMOUFLAGE- (franz. "Tarnung"), unter dieser Marke präsentieren wir Ihnen einen als Weißwein "getarnten" Roten - einen sogenannten "Blanc de Noirs". Die behutsame Handlese bildet die notwendige Voraussetzung um durch eine schonende Verarbeitung möglichst wenig Farbstoffe und damit auch Tannine (Bitterstoffe) aus der Beerenhaut und den Stielen zu lösen. Besticht gerade die Rebsorte Cabernet Sauvignon als Rotwein mit kräftigem Rot und markantem langlebigem Tanningerüst, überrascht sie hier mit einer minimalen Roséfarbe und einer schlanken, dennoch kraftvollen Art. Der Spätburgunder spendet die nötige Anmut und Eleganz. Somit ist unser "Blanc de Noirs" ein Vertreter, der in seiner Aromatik sehr vielschichtig und fein auftritt - so wie es sich für einen Blanc de Noir gehört.

VINIFIKATION

Die Trauben stammen zu knapp 60% Cabernet Sauvignon und etwa 40% Spätburgunder Weinbergen. Die Rebstöcke wurden im frühen Sommer im Ertrag leicht dezimiert, um den verbleibenden Trauben mehr Kraft und Struktur zukommen zu lassen. Im Gegensatz zu den Weinbergen für unsere Premium Rotweine, lassen wir die Trauben nicht bis zur absoluten Vollreife am Rebstock, um bewußt die herrlichen pikanten und duftig floralen Aromen des Weines zu fördern. Die Weinberge wurden separat zum jeweilig optimalen Erntezeitpunkt geerntet, die Weine entsprechend rebsortenrein ausgebaut und erst kurz vor der Abfüllung zusammengebracht. Die Vergärung erfolgte bei beiden Partien bei ca. 16° Celsius im Edelstahl. Eine frühe Abfüllung mit dem hermetischen Drehverschluss garantieren eine Fülle an Frucht und Frische - bis ins Glas.



Weinnummer
68

Rebsorte
Blanc de Noirs

Weinlinie
Gutsweine

Inhalt
750 ml

Alkoholgehalt
11,5 % vol

Säuregehalt
7,1 g/l

Restzucker
7,3 g/l

Extrakt zuckerfrei
20,8 g/l

Abfülldatum
February 3, 2023

Allergenhinweis
Sulfites

AP-Nummer
516035901623

EAN
0705632774434

EAN-Verpackung
0705632774441

ANGABEN GEMÄSS LEBENSMITTELINFORMATIONSVORORDNUNG

Bei allen Weinen handelt es sich um deutsche Erzeugnisse. Alle unsere Weine, Sekte und Perlweine mit zugesetzter Kohlensäure enthalten Sulfite und Alkoholgehalte zwischen 7,0 %vol und 14,5 %vol, Brände bis zu 42 %vol. Weitere nach der Lebensmittelverordnung vorgeschriebene Informationen zu unseren Produkten können Sie ganz bequem telefonisch unter 06322 5830 oder per E-Mail unter info@weingut-egon-schmitt.de erfragen.



Weingut Egon Schmitt - Am Neuberg 6 - D-67098 Bad Dürkheim - Inhaber: Jochen Schmitt

Tel +49 (0) 6322 5830 - Fax +49 (0) 6322 68899 - info@schmitt-wein.de - www.schmitt-wein.de - facebook.com/weingutegonschmitt

Erstelldatum 30.04.2025 22:41:40