

Blanc de Noir



Der Charmeur

Mit seiner lachsfarbenen Farbe verführt der Blanc de Noir schon beim ersten Anblick. In der Nase entfalten sich feine Aromen von roten Beeren, Johannisbeere und Erdbeere. Am Gaumen präsentiert sich der Wein frisch und lebendig, gefolgt von einer seidigen Textur.



i Beschreibung

Der Blanc de Noir besticht durch seine elegante Erscheinung und eine fein abgestimmte Aromatik. In der Nase zeigen sich intensive Düfte von roten Beeren, insbesondere Johannisbeere und Erdbeere. Am Gaumen wirkt der Wein lebendig und klar, mit einer seidigen Textur, die das Geschmackserlebnis abrundet. Er passt hervorragend als Apérowein wie auch als Menubegleiter. Besonders zu Gerichten mit Paprika oder Curry sowie zu asiatischen Speisen entfaltet er sein volles Potenzial und sorgt für harmonische Kombinationen.



Rebberg

Die Reben werden seit 2016 biologisch bewirtschaftet. Die Trauben des Blanc de Noir stammen aus einer Vielzahl an Parzellen, welche das Weingut bewirtschaftet. Vom Eichholz bis hin zur Bündte.



Trinktemperatur

12°C



Herkunft

AOC-Graubündenn



Traubensorte

100% Pinot Noir



Anbau

Seit 2016 bewirtschaften wir unsere Rebberge nach den Richtlinien von Bio Suisse. Mit dem Einsatz von Komposttee fördern wir die Mikroorganismen im Boden und verbessern so seine Fruchtbarkeit. Durch Einsaaten von Kräutern, Gräsern und blühenden Pflanzen schaffen wir vielfältige Lebensräume. Diese Massnahmen stärken die Biodiversität und tragen zu einem gesunden, ausgewogenen Ökosystem bei.



Ausbau

Der Blanc de Noir besteht zu einem Teil aus Saignée der höheren Pinot Qualitäten vom Eichholz oder der Alten Reben und zudem aus einem Teil von direkt gepressten Pinot Noir Trauben. Dadurch erhalten wir beide Komponenten. Die Frische durch die direkt gepressten Trauben und die Fülle durch den Saignée. Den Saft vergären wir ohne Zusatz von Reinzuchthefer in gebrauchten 500 Liter Holzfässern.

www.weinguteichholz.ch

info@weinguteichholz.ch - +41 79 759 89 73