



DIEFENHARDT

WEINEXPERTISE

Bezeichnung:	Blanc de Noir trocken
Qualitätsstufe:	VDP.GUTSWEIN
Jahrgang:	2025
Alkohol:	11,5 %vol
Restzucker:	5,4 g/l
Säure:	6,6 g/l

Saftiger Weißwein aus roten Spätburgunder-Trauben. Apfelblüten und süßliche Beeren treffen auf würzige Kräuter, untermalt von spritziger Frische.

Boden/Terroir

Steiniger, toniger Lehm aus Verwitterungsmaterial des Phyllits (Ordovizium) mit Beimengungen von Löss und Lösslehm, gegen den Waldrand mit Kiesbeimengungen.

Vinifikation:

Die geernteten Trauben werden durch schonende Ganztraubenpressung weiterverarbeitet. Dadurch wird garantiert, dass keine rote Farbe aus den Beerenschalen austritt und ein heller, klarer Most entsteht. Nach einer natürlichen Vorklärung wird der Wein in Edelstahltanks vergoren.

Weinbeschreibung:

Ein Wein wie ein Frühlingsmorgen, auch von der Farbe. Saftige Waldbeeren kurz vor der Reife und blühende Apfelbäume. Die weißgekelterten Spätburgunder-Trauben bringen ihre sortentypische Frucht und auch einen Hauch von Farbe. Alles ist unterlegt von saftiger Frische, begleitet von spritziger Gärungskohlensäure. Am Ende runden frische Gartenkräuter den Eindruck ab und verleihen einen herben Nachhall.

Speisen:

Ganz vortrefflich macht er sich zu sommerlich leichten Speisen, wie frischen Salaten oder Fisch und Fleisch vom Grill. Passt auch zu mildem Käse oder Brie und zu Spargel. Die perfekte Erfrischung für heiße Sommertage!

