JUNG
KNOB
LOCH

2025 Spätburgunder Blanc de noir feinherb – Albig
Bestellnr.: 208

Jahrgang:	2025
Rebsorte:	Spätburgunder
Geschmacksr.:	feinherb
Anbaugebiet:	Rheinhessen
Inhalt:	0,75 l
Alkohol:	12,0 vol.%
Säure:	6,3 g/l
RZ:	13,3 g/l

Das Terroir
Unser Weindorf Albig liegt im Herzen von Rheinhessen. Vor 20 Mio. Jahren prägte das Urmeer diese wunderbare Weingegend. Wertvolle Ablagerungen und Muscheln erzählen diese faszinierende Geschichte. Die Albiger Weinberge sind überwiegend geprägt von kalkhaltigen Böden mit fruchtbaren Tonanteilen. Sie bilden heute die Grundlage für einzigartige mineralische Weine voller Frucht.

Vinifizierung
Nur ganz gesunde Trauben werden für diesen blanc de noir in Handarbeit gelesen, äußerst schonend in die Kelter gefüllt und sorgfältig als ganze Traube abgepresst. Dabei bleibt die rote Farbe in der Beerenhaut zurück und der sehr helle Saft tropft aus der Kelter. Anschließend vergor der Wein bei 16-19°C im Edelstahltank über 2 bis 3 Wochen. Das nur sehr kurze Lager auf der Feinhefe gibt dem Wein seine Frische und Spritzigkeit.

Weinbeschreibung
Blanc de noir = Weiß aus Schwarz. Schon der Name erzählt die spannende und zugleich herausfordernde Geschichte dieses Weines, aus dunklen Trauben einen weißen Wein zu kreieren. Eine reizende Besonderheit voller Spannung. Die Aromen von Dörrobst und die Kraft des Spätburgunder verbinden sich mit der weichen Eleganz und Frische eines Weißweines.

Empfehlung
Trinktemperatur: 8-10°C
passt zu Salat, Fisch und hellem Geflügel