



blanc de noir

TROCKEN

STILISTIK

Oh Schönheit, enthülle Dein zartes Kleid: Bei diesen „Weißen aus schwarzen“ Spätburgundertrauben. In der Nase ein Tête-à-tête von Erdbeer- und Brombeeraromen, die an Rotwein erinnern sowie Nuancen von Rhabarber, Limette und Aprikose. Am Gaumen sehr leicht und fein, elegant-fruchtig, mit kräftigem Abgang - großartig in Stil und Ausdruck! Besonders schonend haben wir die komplett gesunden Trauben bereits im Weinberg behandelt: Von Hand gelesen und in kleine Lesekisten gelegt, um ein Anquetschen der Beeren zu vermeiden. Im Keller entstand der edle Speisebegleiter ganz ohne Pressvorgang: Allein durch Saftabzug, also dem Entfernen einer Partie des Weins von der Rotweinformaische.

WEINMOMENTE

Für Harmonie von Glas und Teller sorgen eine Polenta mit Pilzgemüse, gedünstete Schollenröllchen oder ein nicht zu exotisch gewürztes Lammragout mit getrockneten Aprikosen. In der kalten Küche stehen ein Rindercarpaccio, ein Fischsalat oder Ziegenkäse mit Honig Gewehr bei Fuss. An lauen Sommertagen macht der blanc de noir aber auch solo genossen einen rießigen Spaß!

ICH MAG DEN WEIN,

weil er zeigt, wie gefühlvoll Attribute von einer eigentlich roten Traube mit den Charaktereigenschaften von Weißweinen kombiniert werden können.



weingut geisser gbr

LÄNGELSTRASSE 1 · 76889 SCHWEIGEN-RECHTENBACH · TEL.: (0 63 42) 75 02 · WWW.WEINGUT-GEISSER.DE