



GRÖHL

16



25

2025

Blanc de Noir

Ortswein
Bestellnummer 27



REBSORTE
Spätburgunder

GESCHMACKSRICHTUNG
trocken

BODEN
Muschelkalk, Tonmergel und Löss

VINIFIKATION

Blanc de Noir = „Weißer aus schwarzen“ - ein weißer Wein aus dunklen Trauben. Die roten Spätburgundertrauben werden direkt nach der Ernte sanft gepresst, so dass keine Farbstoffe aus der Schale in den Most übergehen. Danach wurde der Wein im Edelstahl ausgebaut.

CHARAKTERISTIK

Leichte lachsfarbene Nuancen schimmern im Glas. In der Nase zeigt sich ein frischer und fruchtiger Geruch, der Lust auf mehr macht. Saftige Beeraromen und eine lebhaft Mineralität runden den Wein im Geschmack perfekt ab.

ANALYSE

12,0 % vol Alkohol | 5,4 g/l Säure | 4,1 g/l Restzucker

VERZEHREMPFEHLUNG

Zu gegrilltem Hähnchenbrustfilet mit leckeren Salaten

LAND | HERKUNFT | QUALITÄTSSTUFE

Deutschland | Rheinhessen
Qualitätswein

TRINKTEMPERATUR

8-10 °C

Roséwein | 0,75 l | enthält Sulfite

GUTSABFÜLLUNG WEINGUT ECKEHART UND JOHANNES GRÖHL
Uelversheimer Straße 4 · D-55278 Weinolsheim
Telefon 06249 – 80 900-0 · info@weingut-groehl.de · www.weingut-groehl.de