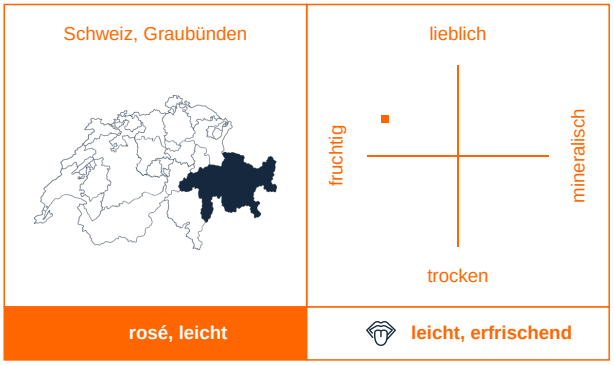
BLANC DE NOIR SCHIEFER AOC AO

WEINGUT OBRECHT | 2022



Eine Rarität - ein stiller Weisswein aus der roten Pinot Noir-Traube. Bei der Ankunft im Weingut wird der Saft aus den Schalen gepresst, um grüne Gerbstoffe und Bitterstoffe zu vermeiden. Und genau wie in der Champagne funktioniert das hervorragend. Durch die frühe Ernte der Trauben strotzt der Wein vor Frische und Frucht, mit Himbeer- und Zitrusnoten in der Nase. Die biodynamischen Trauben werden in einer Tonkugel (eine runde Tonamphore) vergoren und ausgebaut, was ihm eine herrlich strukturierte Textur und einen komplexeren und schmackhafteren Abgang verleiht. Passt hervorragend zu Fisch und vegetarischen Gerichten.



Pinot Noir

Genussreife: 2 - 6 Jahre

Im der Tonkugel vinifiziert und ausgebaut

Zitrone, Himbeere, Erdbeere

Fischgerichte, Gemüsegerichte, Sushi, Thaï

Trinktemperatur: 10 bis 12 °C

12.5 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht				schwer
mild				säurehaltig

VDI MIGROS partner