



PURE. Blanc de Noirs

VIN DE FRANCE

Dieser strahlende Blanc de Noirs aus Cinsault-Trauben von einer einzigen Parzelle zeigt einen zarten Ausdruck, getragen von feiner Mineralität und sonnigen Noten. Leicht, frisch und erfrischend, passt er ebenso an den Pool wie zu geselligen Momenten mit Freunden.

JAHRGANG	2025
REBSORTEN	100% Cinsault
ALKOHOL	12,5%
FLASCHENGRÖSSE	0,75 L
TRINKTEMPERATUR	6-8°C
LAGERPOTENTIAL	1-2 Jahre

AUSZEICHNUNGEN & ZERTIFIKATE



Vin de France

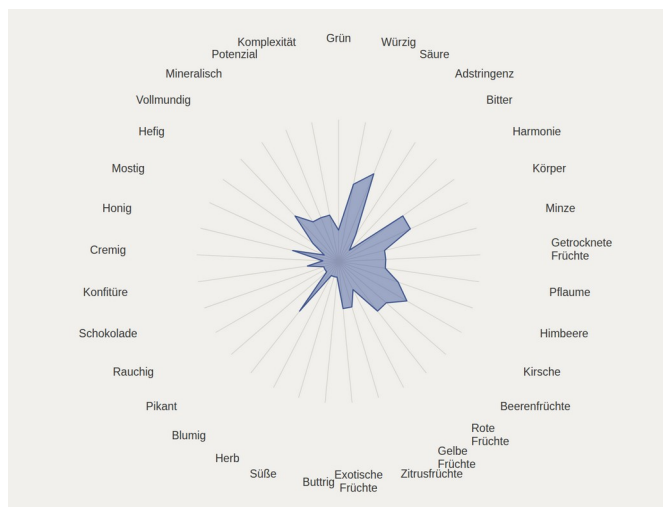
(Zertifiziert durch FR-BIO-01.)

Landwirtschaft Frankreich

GESCHMACKSPROFIL

Der Filigrane

Die glänzende, fast transparente Farbe mit zarten silbrigen Reflexen lässt einen Wein voller Frische erahnen. In der Nase öffnen sich feine Noten von frischer Mandel und weißen Blüten, begleitet von Zitrusaromen und einem subtilen Hauch Honig. Am Gaumen lebendig und knackig, getragen von erfrischender Zitrusfrucht und einem schönen Bouquet säuerlicher roter Beeren. Das straffe, erfrischende Finale klingt mit knackigem grünem Apfel aus und hinterlässt einen leichten, frischen und mineralischen Eindruck.



TERROIR

Die 18 Jahre alten Reben wachsen auf verwittertem Kalkstein mit hohem Sand- und Eisengehalt, der den Böden die charakteristischen Ockerfarben gibt.

HERSTELLUNG & WEINBESCHREIBUNG

Die am frühen Morgen in kleinen Behältern gelesenen Trauben werden zusätzlich gekühlt, um die natürliche Frische zu erhalten und jegliche Oxidation zu vermeiden. Der schonenden Ganztraubenpressung folgt eine spontane temperaturkontrollierte Gärung in Edelstahltanks mit weinbergseigenen Hefen, was eine vielschichtige Aromatik beschert. 10% biologischer Säureabbau runden den Wein harmonisch ab.

SPEISENEMPFEHLUNG

Dieser Blanc de Noirs liebt die Frische und Salzigkeit des Meeres. Er passt ganz selbstverständlich zum Aperitif, zeigt aber seine ganze Strahlkraft zu frischen Austern, deren jodige Noten seine Mineralität und schöne Spannung aufgreifen. Fein begleitet er auch Sushi und Maki sowie eine Ceviche mit Zitrusfrüchten, deren Säure seinen lebendigen, knackigen Charakter verlängert. Sommerlich wird es mit rohem oder gegrilltem Fisch, Muscheln und frischen Gerichten mit Zitrusnoten.