

MERLOT BLANC DE NOIR "LÖSS" 2021



BODEN UND TERROIR

In der Entstehungsgeschichte der Lössböden, der Kalkzeiten des Pleistozäns, war das Leben in der Pfalz sicher nicht so angenehm wie heute. Eisige Stürme bliesen aus den Schotterebenen der Flüsse und von den Endmoränen der Gletscher feinporige Staubwolken auf und fegten sie hunderte von Kilometern durch die Lüfte.

Fast die Hälfte unserer Weinberge sind mit dieser 10-15 Meter dicken Ablagerungsschicht bedeckt. Diese mineralreichen Böden liefern kräftige, füllige Weine. Unsere Weiß- und Grauburgunder sowie unser Merlot gedeihen hervorragend auf dem Löss.

REBSORTE

Merlot

JAHRGANG 2021

Eine Vegetationsperiode mit Höhen und Tiefen: Das Weinjahr 2021 gestaltete sich für uns im Weinberg durch den erhöhten Niederschlag extrem arbeitsintensiv. Der Erntebeginn war dann auch deutlich später im Vergleich zu anderen Jahren, wodurch sich in der längeren Vegetationsperiode die Aromastoffe in den Trauben besonders gut ausbilden konnten. Die Weine aus 2021 sind frisch, fruchtig, schon früh antrinkbar und moderat im Alkohol.

BESCHREIBUNG

Merlot in einer eher ungewöhnlichen Variante, die ihm überraschend gut steht! Dieser Blanc de Noir besticht schon mit seiner Farbe im Glas, einem ganz zarten Lachston. Am Gaumen präsentiert er sich entspannt und fruchtig mit einer knackigen Säure und schön leichtem Körper. Gut gekühlt ein idealer Sommerwein und geländegängiger Essensbegleiter!

ERNTE

Maschinelle Ernte nach vorheriger Negativselektion

GÄRUNG

direkte Pressung ohne Maischestandzeit, gezügelte Gärung bei 17-20° C

AUSBAU

Edelstahltank

ALKOHOL

12,0 % vol.

SÄURE

7,7 g/l

RESTZUCKER

8,5 g/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Toller Begleiter zu allen Frühlings- und Sommergerichten wie Spargel mit Sauce Hollandaise, Erdbeeren, aber auch zu Sommersalaten (besonders mit Tomaten, Wassermelone), Gegrilltem und Meeresfrüchten. Rind, Schwein, Geflügel.

TRINKREIFE

Genießen Sie diesen Wein bis Ende 2025 bei einer optimalen Serviertemperatur von 8° bis 10° C