



## 2014 Blanc de Noir EXKLUSIV trocken

Kräftige Würzaromen verschmelzen mit einer feinen und exotischen Frucht. Diese höchst interessante Symbiose setzt sich am Gaumen fort, und wird von einer herzhaften Frische begleitet. Topgesunde Spätburgundertrauben ernten wir jedes Jahr für diesen aussagekräftigen, fruchtigen und schmelzigen Wein.



### BODEN

30% Kalk und 70% Lehm



### LAGE

Frankweiler Königsgarten ist die Großlage von Frankweiler, die sich bis Godramstein zieht. Stahlige Kalk- bis hin zu schweren Lehmböden ist hier alles vorhanden.



### LESE

Anfang Oktober wurde selektiv, nur gesundes Traubenmaterial geerntet.



### ERTRAG

70 hl/ha



### AUSBAU

Nach der schonenden Ganztraubenpressung wurde der frische Most leicht vorgeklärt. Die natürliche (spontane) alkoholische Gärung fand im Edelstahl statt, wo der Wein bis zur Füllung auf der Vollhefe lagerte.



### LAGERFÄHIGKEIT

5 Jahre



### GENUSS

Gastronomischer Begleiter zu hellem Fleisch mit cremigen Saucen.



### TRINKTEMPERATUR

ca. 10°C

Alk. 13,0%

RZ 6,5 g/l

SR 6,2 g/l