

MdB

MÜLLER - DR. BECKER

Blanc de Noir vom Schwarzriesling - der weiße Rote -

Für Liebhaber weicher und gehaltvoller Rosé-Weine.

Lage:	Dalsheimer
Boden:	Kalk-Lößboden (mineralisch)
Alter der Reben:	23 Jahre
Jahrgang:	2021
Rebsorten:	100% Schwarzriesling
Alkohol:	11,0 %
Fruchtsäure:	7,2 g/l
Fruchtzucker:	5,5 g/l

Maschinenlese, vorher selektive Handlese der nicht-geeigneten Trauben.
Maischestandzeit ca. 1 Std., auslaugen der Aromen aus der Schale und Fruchtfleisch.

Anschließendes Entsaften der Maische. Durch die kurze Maischestandzeit werden die Anthocyane (roten Farbstoffe in der Haut) nur sehr schwach gelöst.
Sedimentation des Mostes für ca. 24. Std., um einen hohen Klärungsgrad zu erhalten, die Moste werden klar, ohne Trubstoffe, die geschmackliche Veränderungen erzeugen können, für die Gärung vorbereitet.

Alkoholische Gärung bei ca. 16 °C für ca. 6-7 Wochen. Lange Gärdauer erzeugt die wichtigen Primär- und Sekundäraromen, d.h. die Weine erhalten ihr komplettes Aromapotentiale. Filtration erst kurz vor der Füllung.

Geschmack: feine Frucht nach gelbfleischigen Früchten und schöner Schmelz mit zarter Fruchtsäure

Speisenempfehlung: passt besonders gut zu leichten Gerichten, gedünstem Süßwasserfisch, zur leichten mediterranen Küche.

Trinktemp.: 8°C

Weingut Müller-Dr.Becker ist empfohlen in :



Vinum

DER FEINSCHMECKER
DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL

falstaff

DER MAINZER
DIE STADTILLUSTRIERTE

