



## Blanc de Noir 2022

AOC Zürichsee, Weingut Bachmann

|                            |                            |
|----------------------------|----------------------------|
| <b>Typ</b>                 | Weisswein                  |
| <b>Traubensorten</b>       | Pinot Noir                 |
| <b>Herkunft</b>            | Schweiz, Deutschschweiz    |
| <b>Produzent</b>           | Weingut Bachmann           |
| <b>Ausbau</b>              | Stahltank                  |
| <b>Ausschanktemperatur</b> | 10 bis 12 Grad Celsius     |
| <b>Trinkreife</b>          | bis 3 Jahre nach der Ernte |
| <b>Alkoholgehalt</b>       | 13.5 %                     |
| <b>Artikelnummer</b>       | 10029822                   |

## Beschreibung

Der Blanc de Noir zeigt sich im Glas von einer intensiv hellgelben Farbe mit zart rosa Reflexen. Aromen von frischem Weinbergpfirsich vermischen sich mit zarten Düften von Rosen- und Orangenblüten. Am Gaumen setzt sich diese Fruchtigkeit fort, begleitet von Stachelbeeren und grüner Apfel mit harmonischer Komplexität, die ihn trotz seiner rassigen Säure nie zu schlank wirken lässt. Der Blanc de Noir entsteht durch den Ablaftsaft der besten Pinot Noir Charge des Weingutes Bachmann. Dadurch besitzt er die Frische eines Weissweins und die aromatische Tiefe eines Pinots.

## Passt zu

Rassige Vorspeisen, Sommergerichte, Rauchlachs mit Meerrettich