



## 2022 „Weiss vom Schwarz“

### Blanc de Noir QbA trocken

Jahrgang	2022
Rebsorte	100 % Spätburgunder
Lesezeitpunkt	Ende September
Ausbau	11 Monate im Barrique
Alkohol	13,5 %
Säure	5,2 g/l
Restzucker	0,0 g/l
Sensorik	<p>Intensiver und animierender Duft nach Walderdbeeren in der Nase.            Am Gaumen ist er füllig und zeigt den Jahrgang 2022. Die mineralische Struktur vom Friedstein ist spürbar.            Die alten Reben von der linken Seite Elbe bringen die Balance.            Das Holz ist sehr eingebunden und bringt die nötige Textur.            Auch der Jahrgang 2022 hat sehr gutes Reifepotential.</p>
Trinkempfehlung	12-14°C
Speisenempfehlung	Steinpilzrisotto mit Parmesan