

**HOFMANN**



**WILLEMSWILLEMS**

## Weingut Willems-Willems

### 2017 Blanc de Noir trocken

Jahrgang:	2017
Rebsorte:	Spätburgunder
Geschmacksr.:	trocken
Anbaugebiet:	Mosel (Saar)
Alkohol:	12,0% vol.
Säure:	7,2 g/l
RZ:	2,1 g/l



#### Das Terroir:

Umgeben von Hanglagen und somit geschützt vor Winden, gedeihen an den wie Parabolspiegel nach Süden ausgerichteten Weinbergen Riesling- und Burgunder- Reben. Fast mediterran mutet hier das Klima an. Die Böden aus Devonschiefer, vermischt mit feinerdreichen Ablagerungen aus der Zeit, als das Konzer Tälchen noch ein Flussbett war, schenken den Weinen der Region ihre unverwechselbare Mineralität und feine Frucht.

#### Der Wein entstand im Weinberg:

Unmittelbar nach der Ernte wurden die roten Trauben durch Ganz-Traubenpressung sofort abgepresst, um die helle zwiebelfarbene klare Couleur zu erreichen. Die Vorklärung des Mostes erfolgte über eine 30 stündige Sedimentation, anschließend vergärten wir den Most im Edelstahltank bei Temperaturen zw. 14 – 18 ° C, Gärdauer ca. 12 Wochen. Der Wein lagerte dann für 5 Monate auf der Feinhefe, um ihm mehr Struktur und Cremigkeit zu geben

#### Geschmackbeschreibung:

Unsere besten Spätburgunder-Trauben aus der Lage Rosenberg werden schonend gepresst und weiß gekeltert. So entsteht ein cremiger Wein, der sich dank seiner feinen Säure verspielt präsentiert und einen dezenten Duft nach Cassis versprüht. Das schwarz-weiß gestreifte Zebra versinnbildlicht spielerisch die Keltermethode „Blanc de Noir“ – die Herstellung heller Weine aus Rotweintruben.

#### Trinkempfehlung:

Passt prima zu geräuchertem Fisch oder leichten Fleischgerichten