HIRSCHMÜLLER

2018 Pinot Meunier blanc de noirs trocken

Geschmacksrichtung:	trocken
Boden:	Lösslehm auf Muschelkalk
Alkohol:	13,0 %vol
Restzucker:	3,7 g/l
Säure:	5,6 g/l
Trinktemperatur:	8 – 10 °C
Lagerfähigkeit:	3-5 Jahre

Ausbau:

Durch die schonende Ganztrauben-Pressung der roten Trauben wurde ein weißer Most gekeltert. Die Gärung und der Ausbau erfolgte im 500 Liter Eichenholzfass, worin der Wein bis zur Abfüllung für ein Jahr zusammen mit der Feinhefe reifte.

Weinbeschreibung:

In der Nase lassen sich sowohl würzige als auch fruchtige Aromen wahrnehmen, die an Aprikose, Cantaloupe Melone, Ananas, Karamell und Toast erinnern. Am Gaumen entfaltet er sich würzig – mineralisch, mit zartem Schmelz und milder, harmonisch eingebundener Säurestruktur.

Wein & Sektgut Hirschmüller | La-Ferté-Bernard-Straße 30| 74348 Lauffen am Neckar
Tel. 07133 1837445 | Mobil: 0173 3763603 | info@weingut-hirschmueller.de | www.weingut-hirschmueller.de