



Jahrgang	2017
Rebsorte	Weißweincuvée
Name/Lage	Blanc de Blancs / Hofgarten
Qualitätsstufe	Qualitätswein
Geschmacksrichtung	trocken
Flaschenart	Burgunderflasche 0,75l
Artikelnummer	6402
EAN Flasche/Karton	4260119961050 / 4260119961067
Analysedaten	Alk. 12,5%Vol. Säure 6,6 g/l Restsüße 1,8 g/l

Lagenbeschreibung Die Bezeichnung „Hofgarten“ wird für QbA- und Kabinettweine verwendet. Die Trauben reifen auf tiefgründigen Löss- und Mischböden aus Löss und erodiertem Vulkanverwitterungsgestein. „Hofgarten“ zeichnet unsere frischen und spritzig-süffigen QbA- und Kabinettweine aus.

Rebsorte Vor der Reblaus am Ende des 19ten Jahrhunderts gab es in Deutschland vielerorts den Gemischtsensatz. Das heißt es wurden verschiedene Rebsorten in einem Rebberg angepflanzt und gemeinsam geerntet. Durch die Neuanpflanzungen vor 100 Jahren wurde je Weinberg nur noch eine Rebsorte angepflanzt und der daraus gewonnene Wein mit der Rebsorte bezeichnet. In vielen romanischen Weinbaugebieten bestehen heute noch die Weine aus verschiedenen Rebsorten. Die Trauben des Blanc de Blancs stammen aus verschiedenen Weinbergen. Die rebsortenreinen Weine werden vor der Abfüllung miteinander cuvéeiert, um so die jeweiligen Stärken herauszuarbeiten.

Ausbau Der Most wird in Edelstahl tanks bei ca. 15-20°C in ca. 3-4 Wochen vergoren. Nach der Gärung werden die Jungweine von der Grobhefe genommen und verweilen bis ca. Anfang März auf der Feinhefe. Nach der Filtration werden die Weine assembliert und abgefüllt.

Charakteristik Ein feingliedriger, frischer Blanc de Blancs, der sich ideal zum Genießen in der Frühlings- und Sommerzeit eignet. Der elegante Duft besitzt Aromen von Mandarinen, weißen Blüten und Melonen. Im Geschmack wird diese Aromenvielfalt ergänzt durch eine präzise Mineralität. Sein leichter Körper bereitet Trinkfreude und ein unbeschwertes Trinkvergnügen.

Trinkempfehlung 7-10°C
Zu frischen Sommersalaten und leichten Sommergerichten, als Aperitif, Terrassenwein und als Gesprächsbegleiter.