



Productfiche 'Blanc de Noir'

Classificatie:	Beschermde Geografische aanduiding Limburg
Jaargang:	2017
Druivenras:	Pinot Noir
Analyse:	13,0 % Alcohol 6,0 g/l zuren 0,6 g/l restsuiker
Rijpingspotentie:	2018-2023
Vinificatie:	Persing direct na het ontstelen, gisting na een dag voorklaren. Malolactische fermentatie en 4 maanden rijping in Bourgognevaten van Frans Eiken
Bodem:	Mergel met een toplaag van Löss
Opbrengst:	50 hl/ha
Omschrijving:	Karaktervolle witte wijn van blauwe druiven, aromas van citrus en steenfruit met een vleug van vanille en kamille. Mooi droog en elegante houttoets en een lange afdronk.
Bijzonderheden:	Niet te koud serveren; Tussen de 10 en 12 graden.
Gebruik:	Gastronomische wijn, past zeer goed bij vis en schelpdieren

