

Noblesse - Ein Name, den wir ganz bewusst gewählt haben. Denn unter dieser Bezeichnung führen wir nur Weine aus selektioniertem Lesegut und alten Rebanlagen. Das Ergebnis sind extrakt- und körperreiche Weine, die man als vollkommene Spitzenprodukte bezeichnen kann. Die Rotweine werden dabei maischevergoren und reifen im Holzfass. Trocken ausgebaut krönen diese besondere Tropfen jedes Festmahl oder laden auch dazu ein, den Tag in Ruhe ausklingen zu lassen. Noblesse oblige!

Jahrgang	2010
Alkohol	13,0 % vol.
Restzucker	3,7 g/l
Säure	5,2 g/l
Sorte	Chardonnay
Qualitätsstufe	QbA (Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete)
Geschmacksrichtung	trocken
Besonderheit	Premium-Wein aus selektioniertem Lesegut von stark ertragsreduzierten alten Rebanlagen
Ausbauart	biologischer Säureabbau, Ausbau im Holzfass
Bodenart	schwere Keuperböden / bunter Mergel
Lagerfähigkeit	4 - 5 Jahre
Trinktemperatur	8 - 12 °C
Beurteilung	frische, fruchtige Nase, sehr weich und geschmeidig, gutes Rückgrat durch entsprechendes Volumen und leichtem Holz
Harmonisiert v. a. zu	Gemüse, Spargel & Meeresfrüchten