

# *Blanc de Noir*

 2024, 750 ml

 Deutschland, Pfalz

 9912019600

 Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 11,5 %

## Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Rote Bete Carpaccio mit Frischkäse (vegetarisch)

Schaumsüppchen von Radieschen mit Forelle und Schwarzbrot

Krusties

Grüner Spargel mit rohem Schinken



# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 13.04.2025

## Farbe:

Helles Goldgelb

## Nase:

Helle, rote Beeren, Kräuter, ein Hauch Walnuss, Apfel und Apfelschale untermauert von kühler und steiniger Note. Ein Wein, der überaus frisch und feinwürzig anmutet.

## Gaumen:

Auf der Zunge treffen wir beim 2024er Blanc de Noir von Michael Andres auf saftige Frucht, viel Frische und feine Phenolik, die ihm besonderen Reiz verleiht. Ein wunderbarer Speisenbegleiter, der gekonnt die Brücke zwischen Weiß- und Rotwein bildet und somit auch zu den unterschiedlichsten Speisen vortrefflich harmoniert. Fantastisches Preis-/Werte-Verhältnis und ein Wein für den täglichen Genuss.