



WEINGUT
EUGEN MÜLLER
FORST

WEININFO



2018 VIRTUOSO

Rebsorte:	Spätburgunder Blanc de Noir
Güteklasse:	QbA
Geschmacksrichtung:	trocken
Vorhandener Alkohol:	12,0 % vol.
Fruchtsüße:	7,5 g/L
Fruchtsäure:	7,0 g/L

DER WEIN

Der Spätburgunder zählt zu den edelsten Rotweinsorten in der Welt. Wir pressen einen Teil unserer Spätburgundertrauben direkt nach der Handlese ab; dabei läuft als erste Pressfraktion ein weißer Traubenmost der Pinot-Traube ab. Das schnelle und schonende Keltern ist wichtig, um gerb- und farbstoffarme Blanc de Noirs zu erhalten.

Aus dem Most entsteht nach gekühlter, langsamer Gärung unser VIRTUOSO - BLANC DE NOIR, ein Spätburgunder - weißgекeltert. Unser Blanc de Noir präsentiert sich mit typischen Erdbeearomen, die in ein cremiges, dicht strukturiertes Geschmacksbild übergehen.

Im Abgang erzeugt eine zarte Restsüße mit Fruchtsäure den gewissen „Kick“.

Der VIRTUOSO ist ein erfrischend lebendiger Begleiter zu vielen Anlässen und zur Spargelsaison ein echter Geheimtipp.

Empfohlene Trinktemperatur: 9 – 11 °C