



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Schwedhelm Blanc de Noirs QbA trocken

Artikel-Nr: 106009

ANBAUGEBIET Deutschland / Pfalz

REBSORTE(N) Spätburgunder

KLASSIFIZIERUNG QbA

ERZEUGER Weingut Schwedhelm

AUSBAU Nach der Lese wurden die Trauben schonend angepresst, um ausschließlich den Beerensaft und nicht die Farbstoffe der Haut zu erhalten.

VERSCHLUSS Schraubverschluss

BESCHREIBUNG Im Glas präsentiert sich der Wein in einer goldgelben Farbe. In der Nase schweben Aromen von heimischen Früchten. Am Gaumen kommen dezente und typische Spätburgunderfrucht und wache Säure zusammen und harmonisieren zu einem angenehmen Mundgefühl mit besonderer Frische.

SERVIEREMPFEHLUNG Fischgerichte, helles Fleisch, leichte Pastagerichte

SERVIERTEMPERATUR 8-10 °C



Kaum etwas entfaltet so viel Kraft wie eine Vision, die rigoros in die Tat umgesetzt wird. Erst recht nicht, wenn hinter ihr zwei Brüder stehen. Seite an Seite, standhaft und zu allem entschlossen. Stephan und Georg Schwedhelm arbeiten nach der Übernahme des elterlichen Weinguts hartnäckig daran, das Zellertal wieder an die Spitze zu bringen. Mittlerweile wurde auch die Winzerelite auf das Zellertal aufmerksam, die das Potenzial der Region erkannt hat. Die Schwedhelms räumten mit der Vergangenheit des Tals kompromisslos auf und ihre Weine spiegeln diese Eigenständigkeit im besten Sinne wider. Sie versuchen gar nicht in ein Raster zu passen. Sie schmecken einfach nach dem Zellertal. Die kargen, massiv von Kalkstein und Ton durchzogenen Böden sorgen für einen kühlen, mineralischen und strahlend klaren Stil, sozusagen das Montrachet Deutschlands. Alle Rebstöcke stehen auf reinem Südhang mit bis zu 35 Grad Neigung und tanken ausgiebig Sonne. Das gibt den Weinen eine ausgereifte Fruchtaromatik und ausreichend Kraft und Fülle. Selten trifft man auf eine Kollektion, in der jeder einzelne Wein die Vision seiner Schöpfer so klar zum Ausdruck bringt.

