

## **2017 BLANC DE NOIR FIRST EUßENHEIM trocken, Lagenwein**

### Lage

Lagenweine – sie verkörpern das perfekte Zusammenspiel von Lage und Rebsorte. Der Heimatort unseres Weingutes trägt den Lagennamen „Eußenheimer First“. Die Hangneigung liegt zwischen 25% und 45% in Süd-Südost-Ausrichtung. Das Ausgangsgestein ist der untere Muschelkalk der zum Teil mit einer kräftigen Lösslehmschicht durchmischt ist. Die Böden sind wasserhaltefähig und mineralstoffreich. Für unsere Lagenweine verwenden wir nur 100% gesundes und vollreifes Lesegut aus den Herzstücken der Weinberge. Ertragsreduzierte Erntemengen sorgen für konzentrierte Beeren von höchster Qualität.

### Rebsorte

Spätburgunder – Blanc de Noir

Die Spätburgunder-Traube – wie auch bei unserem Lagenwein Spätburgunder aus dem First in Eußenheim. Der Unterschied liegt lediglich in der Verarbeitung: bei einem Blanc de Noir wird die ganze Traube schonend gepresst – vergleichbar mit der Grundweinverarbeitung für Champagner.

### Verkostungsnotiz

Duftig frische Stilistik von Stachelbeere und Erdbeere, aber auch Anklänge von Brioche. Schmelzig-buttriger Abgang, am Gaumen zurückhaltend und schmeichelnd. Auf der Zunge konzentriert und cremig mit intensiver Mineralik.

### Speisenempfehlung

Zu jungem Spanferkelrücken mit leichter Jus und Gemüse. Zu gebratenem, grünen Spargel oder gegrillten Lachs. Kalbfleisch mit knackigem Marktgemüse.



**2017 BLANC DE NOIR  
FIRST EUßENHEIM trocken, Lagenwein**

Analyse

Restzucker: 1,2 g/l  
Säure: 6,2 g/l  
Alkohol: 12,5 % vol.

Weingut

Das Weingut liegt nordwestlich von Würzburg im Weinort Eußenheim. Im Jahr 2018 feierten wir das 30-jährige Jubiläum des Weingutes. Die Weine wachsen in den Steillagen am Main sowie im Werntal auf einer Rebfläche von 20 ha. Meine Philosophie als Winzer lässt sich gut in einem Satz beschreiben:

**„Wirklich große Weine entstehen durch eine Vielzahl optimaler Kleinigkeiten“**

Eine Fülle an besonderen Auszeichnungen der letzten Jahre wurde gekrönt durch den Bayerischen Staatsehrenpreis 2016. Eine große Anerkennung meiner täglichen Arbeit und Ansporn für die Zukunft.