



**Weingut Familie Auer**  
TATTENDORF · THERMENREGION  
ÖSTERREICH

## Noir de blancs 2022 – BIO

**Jahrgang**  
2022

**Verschluss**  
Kork

**Weinbaugebiet**  
Thermenregion

### **Ausbau und Lagerung**

Die Besonderheit dieses Weines liegt im Ausbau.  
Denn dieser rote Wein wurde aus einem Weißwein vinifiziert.  
Das bedeutet, es wurde ein weißer Most über eine Rotweinmaische gepumpt und dieser Most wurde dann nach ca. 4 Tagen abgezogen und wie ein Weißwein im Stahltank kühl weitervergoren.  
Nach diesen 4 Tagen wurde die Farbe und teilweise die Tannine der Beeren ausgelaut.  
Somit haben wir den Charakter und die Struktur eines Rotweins, aber gleichzeitig auch die Leichtigkeit und Fruchtigkeit eines Weißweins.

### **Weinwerte**

- Alkohol: 10,5 %Vol
- Säure: 5,1 g/l
- Restzucker: 3,7 g/l

**Lagerfähigkeit**  
1 – 2 Jahre

### **Weinbeschreibung**

Er überzeugt mit seiner wunderschönen kühlen Frucht und seiner Leichtigkeit.  
Vor allem gehört dieser Wein gekühlt getrunken und ist daher der ideale Sommerwein.

**Serviertemperatur**  
9-11 °C

**VK – Einheit:** 0,75lt Flasche  
**VPE – Karton:** 6 x 0,75lt Flasche

**EAN – Code Flasche:** 912001108 039 4

