



## Pinot Blanc

Kurzbeschreibung: tänzerisch, fein & mineralisch

Servier- und Speiseempfehlung: Der Pinot Blanc, oder auch Weißburgunder genannt – ist seit dem 14. Jahrhundert bekannt. Er zählt zu den Burgundersorten und stammt ursprünglich aus einer Mutation des Grauburgunders. Die hellhäutige Rebsorte bringt leichte Weine mit sanfter, unauffälliger Säure hervor.

Spaß im Glas bei 8-10°C. Auf der Terrasse im Sommer der optimale Begleiter. Zarte Mango, cremig, elegant – so schön schmeckt der Pinot Blanc – unfassbar mineralisch. Durch die geringe Säure passt er gut zu Obers- und Buttersaucen, Spargel, Käse und Nudelgerichte

## Daten zum Pinot Blanc

Weinbergslage: Fellner, Breitenmoss  
Rebsorten: Pinot Blanc  
Jahrgang: 2016  
Weinbaugebiet: Neusiedlersee-Hügelland  
Status: Bio  
Vinifizierung: Gärung imahltank  
Lagerung: mit 6-monatiger Lagerung auf der Feinhefe  
Boden: Muschelkalk

## Analysewerte

Alkohol: 13 %vol  
Restzucker: 2,2 gr/l  
Säure: 6,36 gr/l  
Flaschenform: Burgunderflasche  
Flaschengröße: 0,75l  
Verschluss: Drehverschluß  
Kartoninhalt: 6 Flaschen

**"Lebe Freude!"**