



Pinot Blanc

Kurzbeschreibung: Tänzerisch, fein & mineralisch.

Servier- und Speisempfehlung: 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:	2019
Weinbaugebiet:	Burgenland
Status:	Demeter
Vinifizierung:	Spontanvergärung im Stahltank
Lagerung:	mit 6-monatiger Lagerung auf der Feinhefe
Boden:	Muschelkalk

Analysewerte

Alkohol:	13 % vol.
Restzucker:	4,3 g/l
Säure:	5,6 g/l
Flaschenform:	Burgunderflasche
Flaschengröße:	0,75l
Verschluss:	Drehverschluss
Kartoninhalt:	6 Flaschen

"Lebe Freude!"