



BIRGIT BRAUNSTEIN

## Pinot Blanc

Rebsorten: Pinot Blanc  
Jahrgang: 2015  
Weinbaugebiet: Neusiedlersee-Hügelland  
Weinbergslage: Fellner  
Status: Bio

Vinifizierung: Gärung im Stahltank mit 6-monatiger Lagerung auf der Feinhefe

Charakteristik: Frische, Frucht und ein Hauch von Säure in einem Weißburgunder frankophilen Stils.

Kurzbeschreibung: 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.

Zarte Mango, cremig, elegant – so schön schmeckt der Pinot Blanc – unfassbar mineralisch. Durch die geringe Säure passt er gut zu Obers- und Buttersaucen, Spargel und Spagetti Carbonara.

Analysewerte  
Alkohol: 13 %vol  
Restzucker: 2,1 gr/l  
Säure: 5,4 gr/l

Servier- und Speisenempfehlung: Spaß im Glas bei 8-10°C. Auf der Terrasse im Sommer der optimale Begleiter. Und zu Salat von frischen Kräutern mit Avocados und gebratenen Flusskrebse. Ebenso wie zu gebratenem Spargel in Kerbelbutter – ein Gedicht.

Flaschenform: Burgunderflasche  
Flaschengröße: 0,75l  
Verschluss: Drehverschluß  
Kartoninhalt: 6 Flaschen

*"Um große Dinge im Leben erreichen zu können, genügt es nicht sie zu tun, sondern sie zu träumen, sie nicht zu planen, sondern an sie zu glauben!"*