

2022

Nr. 9 - Pinot Blanc Tonneaux

Landwein



Keller

Handlese – 30 Tage auf der
Maische vergoren - 7 Monate im
Stockinger „Y“ Holzfass – 6
Monate auf der Vollhefe -
unfiltriert

Kostnotiz

Weißer Blüten – frischer Apfel –
weißer Tee – etwas
Orangenblüte – cremig – ein
Hauch von gerösteten Erdnüssen
– zartes Tannin – gute Länge –
angenehme Säure

Speisenbegleitung

Gebratenes Geflügel –
Ziegenkäse im Speckmantel –
gegrillter Fisch – Gemüselasagne

Rebsorte
Pinot Blanc

Geschmack
trocken

Alkoholgehalt
11.5 %

Restzucker
1 g/l

Säure
5.5 g/l

Trinktemperatur
10 - 12 °C

Optimales Trinkjahr
2023 - 2028

EAN
90036341 15349