

2022

Nr. 9 - Pinot Blanc Tonneaux

Landwein, Weinland



Weinberg

Traubenmaterial aus kalkhaltigen Lagen am Leithaberg – sanfter Rebschnitt – Bio-Kompost

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