

2023

# **Blanche** Leithaberg DAC

Bio-Qualitätswein, Burgenland

## Weinberg

Leithakalk mit Lehm und Sandeinlagerungen – organisch biologische Bewirtschaftung sanfter Rebschnitt - Bio-Kompost

#### Keller

8 Stunden Maischestandzeit spontane Vergärung – teilweise im Betonei vergoren – 5 Monate auf der Feinhefe

### **Kostnotiz**

Gelbe Birne – grüner Apfel – weißer Pfirsich – pfeffrige Würze – burgundische Eleganz

# Speisenbegleitung

Pannonische Vorspeisenplatte – vegetarischer Flammkuchen mediterrane Salate



Grüner Veltliner | Chardonnay | Pinot Blanc | Sortenverschnitt Weiß

Geschmack trocken

Alkoholgehalt 12.5 %

Restzucker 1 g/l

Säure 5.1 g/l

Trinktemperatur 8 - 10 °C

Optimales Trinkjahr 2024 - 2027

**EAN** 9003634116643