

2023

Großhöflein - Pinot Blanc Leithaberg DAC

Bio-Qualitätswein, Burgenland



Weinberg

Lehmhaltige Schwarzerde auf
Muschelkalk - biologisch
organische Bewirtschaftung -
kühle Ostlage am Hang des
Fölligbergs - samfter Rebschnitt -
Bio-Kompost

Keller

Handlese - 12 Stunden
Maischestandzeit - spontane
Vergärung im gebrauchten
Tonneaux - 6 Monate auf der
Vollhefe - 2 Monate Flaschenreife
nach der Füllung

Kostnotiz

Birne - Apfel - leicht cremige
Textur - salzig - mineralisches
Finish

Speisenbegleitung

Fisch - Risotto - Salat mit
Wildkräutern - milder Weichkäse

Auszeichnungen

Falstaff
92

Rebsorte
Pinot Blanc

Geschmack
trocken

Alkoholgehalt
13.5 %

Restzucker
1 g/l

Säure
6.1 g/l

Trinktemperatur
8 - 10 °C

Optimales Trinkjahr
2023 - 2031

EAN
90036341 16995