

2023

2023

Grosshöflein Pinot Blanc Leithaberg DAC - BIO

Qualitätswein, Grosshöflein



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

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