

2023

2023

# Grosshöflein Pinot Blanc Leithaberg DAC - BIO

Qualitätswein, Grosshöflein



## Vineyard

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

## Cellar

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

## Tasting Note

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

## Food Pairing

Fisch - Risotto - Salat mit Wildkräutern - milder Weichkäse

Varietal  
Pinot Blanc

Flavor  
dry

Alcohol  
13.5 %

Residual Sugar  
1 g/l

Acid  
6.1 g/l

Drinking Temperature  
8 - 10 °C

Optimum Drinking Year  
2023 - 2031

EAN  
90036341 16995