

Pinot Blanc

Rebsorte:	100 % Pinot Blanc	
Lage:	Salzberg	
Boden:	Sand-Lehm mit geringen Kiesanteil, kalkhaltig.	
Alter der Reben:	1988 – 23 Jahre	
Weinlese:	Selektionierte Handlese	
Weinbereitung:	Temperaturgesteuert zwischen 17° u. 18°C.	
Maischestandzeit:	6 Stunden	
Ausbau:	5 Monate im Edelstahl.	
Gesamteindruck:	Strahlendes Goldgelb, Duft nach Ananas und Pfirsich, etwas süßlich. Am Gaumen würzig, nach Steinobst und Zitrus. Elegant, mineralisch im Abgang. Ein kompakter, frischer Speisenbegleiter mit guten Potential.	
Empfehlung:	Zu Fisch und Krustentieren, Spargel sowie auch zu scharf gewürzten Gerichten.	
EAN Codes:	0,75/l Flasche	9120015603100
	6er Karton	9120015603117

Getränke
FACHHÄNDLER & ERZEUGER
A. Linzgieseder

