

## Pannobile Weiß 2010 - Salzberg

---

Rebsorte:	100% Pinot Blanc	
Lage:	Salzberg	
Boden:	Sand-Lehm mit geringen Kiesanteil, kalkhaltig.	
Alter der Reben:	1988 – 22 Jahre	
Weinlese:	Selektionierte Handlese am 22.09.2010	
Weinbereitung:	Vergärung und Malolaktik im Barrique.	
Maischestandzeit:	4 Stunden	
Ausbau:	12 Monate auf der Feinhefe im Barrique. 5 Monate im großen Holzfass.	
Abgefüllt:	15.03.2012	
Gesamteindruck:	Sattes Goldgelb, Banane, Ananas, dezente Litschi im Duft. Am Gaumen dezente Bananen-Ananasfrucht, Biskuit, dicht, voll, mit feinen mineralischen Noten. Im Finish straff und lang.	
Empfehlung:	Zur asiatischen Küche, Krustentieren und Muscheln, scharf gewürzten Speisen und hellem Fleisch.	
EAN Codes:	0,75/l Flasche	9120015603124
	6er Karton	9120015603131
Prüfnummer:	N 3676/12	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	13,3%vol	
Säure:	6,3g/l	
Restzucker:	2,1g/l	
Mostgewicht:	20,0° KMW	
Zuckerfr. Extrakt:	21,4g/l	
Relative Dichte:	0,9918	

