

Pannobile Weiß Salzberg 2011

Sorte:	100 % Pinot Blanc	
Lage:	Salzberg gepflanzt 1988 Muschelkalk, mit Humus überschobener Kulturröhboden aus feinen Tertiärsedimenten.	
Ernte:	Selektionierte Handlese am 17.09.2011	
Weinbereitung:	Spontane Gärung und Malolaktik im Barrique, 10% auf der Maische. 5 Stunden auf der Maische.	
Ausbau:	12 Monate auf der Feinhefe im Barrique. 5 Monate im großen Holzfass.	
Abgefüllt:	08.05.2013	
Gesamt- eindruck:	Dunkles Goldgelb, im Duft Ananas und Holunderblüten. Am Gaumen saftig, straff, würzig, feine Tannine. Wirkt sehr geradlinig im Trinkfluss. Langer, salziger Abgang.	
Empfehlung:	Zur asiatischen Küche, Krustentieren und Muscheln, scharf gewürzten Speisen und hellem Fleisch.	
EAN Codes	Flasche	9120015603360
	Karton	9120015603377
Prüfnummer:	N 4581/13	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	13,6. %vol	
Säure:	4,4. g/L	
Restzucker:	001,2. g/L	
Mostgewicht:	20,0. °KMW	
Zuckerfr. Extrakt:	16,8.g/L	
Relative Dichte:	0,9893	



Auszeichnungen:

91 Punkte	A la Carte Wein-Führer 2014	2013
3 Sterne	Vinaria Weinguide 2013/14	2013
93 Punkte	2. Platz Falstaff Burgunder Trophy	2013
4 Gläser	Österreich Weiß - Wirt + Winzer	2013
93 Punkte	Falstaff Weinguide	2013