

Pannobile Salzburg 2012

Sorte:	100 % Pinot Blanc	
Lage:	Salzberg gepflanzt 1988 Muschelkalk, mit Humus überschobener Kulturrohboden aus feinen Tertiärsedimenten.	
Ernte:	Selektionierte Handlese am 10.09.2012	
Weinbereitung:	Spontane Gärung und Malolaktik im Barrique, 10% auf der Maische. 4 Stunden auf der Maische.	
Ausbau:	12 Monate auf der Feinhefe im Barrique. 5 Monate im großen Holzfass.	
Abgefüllt:	26.03.2014	
Gesamt- eindruck:	Goldgelb. Eleganter, feiner Duft nach Ananas und Pfirsich. Am Gaumen geradlinig, widerum Pfirsich, salzig, mineralisch, kompakt. Schöne Säurebalance mit gutem Finish.	
Empfehlung:	Zur asiatischen Küche, Krustentieren und Muscheln, scharf gewürzten Speisen und hellem Fleisch.	
EAN Codes	Flasche	9120015603728
	Karton	9120015603735
Prüfnummer:	N 1037/14	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	14,0. %vol	
Säure:	4,0. g/L	
Restzucker:	001,5. g/L	
Mostgewicht:	20,5. °KMW	
Zuckerfr. Extrakt:	19,4.g/L	
Relative Dichte:	0,9900	



Auszeichnungen:

16 Punkte	Gault Millau 2015	2014
3 Sterne	Vinaria Weinguide 2014/15	2014
91-93 Punkte	Falstaff Weinguide 2014/15	2014
93 Punkte	A la Carte Wein-Führer 2015	2014
92 Punkte	Falstaff Burgunder Thropy	2014