

Pinot Blanc Salzberg 2012

Sorte:	100 % Pinot Blanc	
Lage:	Salzberg gepflanzt 1988 Muschelkalk, mit Humus überschobener Kulturröhboden aus feinen Tertiärsedimenten.	
Ernte:	Selektionierte Handlese am 11.09.2012	
Weinbereitung:	Temperaturgesteuert 18° - 20°C. 6 Stunden auf der Maische.	
Ausbau:	5 Monate im Edelstahl auf der Feinhefe.	
Abgefüllt:	08.05.2013	
Gesamt- eindruck:	Kräftiges Goldgelb, im Duft Ananas, reifer Weingartenpfirsich. Am Gaumen kompakt, wuchtig und zugleich elegant und straff. Feine Mineralik im Abgang.	
Empfehlung:	Zu frischen, gebratenen Süß- und Salzwasserfischen, Spargel mit Sauce Hollandaise und grünem Gemüse.	
EAN Codes	Flasche	9120015603322
	Karton	9120015603339
Prüfnummer:	N 4582/13	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	13,4. %vol	
Säure:	4,6. g/L	
Restzucker:	001,0. g/L	
Mostgewicht:	20, . °KMW	
Zuckerfr. Extrakt:	17,5.g/L	
Relative Dichte:	0,9898	



Auszeichnungen:

2 Sterne	Vinaria Weinguide 2013/14	2013
91 Punkte	2. Platz Falstaff Burgunder Trophy	2013
90-92 Punkte	Falstaff Weinguide 2013	2013
5 Gläser	Wein Guide - Wirt + Winzer	2013