

Pannobile Salzburg 2013

Sorte:	100 % Pinot Blanc	
Lage:	Salzberg gepflanzt 1988 Muschelkalk, mit Humus überschobener Kulturrohboden aus feinen Tertiärsedimenten.	
Ernte:	Selektionierte Handlese am 25.09.2013	
Weinbereitung:	Spontane Gärung und Malolaktik im Barrique, 10% auf der Maische. 12 Stunden auf der Maische.	
Ausbau:	12 Monate auf der Feinhefe im Barrique. 5 Monate im großen Holzfass.	
Abgefüllt:	09.04.2015	
Gesamt- eindruck:	Strahlendes Gold; sehr intensiver Duft nach Honig; Pfirsich; würzig. Am Gaumen Pfirsich, weich und voll; mit leichter Gerbstoffstruktur; feiner Säurebogen; pikanter mineralischer Abgang. Speisenbegleiter mit Lagerpotential.	
Empfehlung:	Zur asiatischen Küche, Krustentieren und Muscheln, scharf gewürzten Speisen und hellem Fleisch.	
EAN Codes	Flasche	9120015604022
	Karton	9120015604039
Prüfnummer:	N2572/15	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	13,9. %vol	
Säure:	4,6. g/L	
Restzucker:	003,9. g/L	
Mostgewicht:	21,0. °KMW	
Zuckerfr. Extrakt:	21,4.g/L	
Relative Dichte:	0,9917	



Auszeichnungen:

3 Sterne	Vinaria Weinguide 2015/2016	2015
3 Gläser	Wirt + Winzer 2015	2015
93 Punkte	Falstaff Weinguide 2015/16	2015