

## Pinot Blanc Salzberg 2013

---

Sorte:	100 % Pinot Blanc	
Lage:	Salzberg gepflanzt 1988 Muschelkalk, mit Humus überschobener Kulturrohboden aus feinen Tertiärsedimenten.	
Ernte:	Selektionierte Handlese am 26.09.2013	
Weinbereitung:	Temperaturgesteuert 18° - 20°C. 3 Stunden auf der Maische.	
Ausbau:	5 Monate im Edelstahl auf der Feinhefe.	
Abgefüllt:	26.02.2014	
Gesamt- eindruck:	Glänzendes Goldgelb mit grünen Reflexen, in der Nase Steinobst, Pfirsich und ein Hauch von Maracuja. Am Gaumen satte Pfirsichfrucht, dezente Litschi, weich und kräftig. Im Finish straff, mineralisch, leicht salzig.	
Empfehlung:	Zu frischen, gebratenen Süß- und Salzwasserfischen, Spargel mit Sauce Hollandaise und grünem Gemüse.	
EAN Codes	Flasche	9120015603629
	Karton	9120015603636
Prüfnummer:	N 1034/14	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	13,4. %vol	
Säure:	4,9. g/L	
Restzucker:	001,2. g/L	
Mostgewicht:	20,0. °KMW	
Zuckerfr. Extrakt:	21,5.g/L	
Relative Dichte:	0,9913	



enthält Sulfite



---

### Auszeichnungen:

16,5 Punkte	Gault Millau 2015	2014
90 Punkte	A la Carte Wein-Führer 2015	2014
5 Gläser	Wirt + Winzer Weinguide 2014	2014