

Pannobile Salzberg 2014

Sorte:	100 % Pinot Blanc
Lage:	Salzberg gepflanzt 1988 Muschelkalk, mit Humus überschobener Kulturrohboden aus feinen Tertiärsedimenten.
Ernte:	Selektionierte Handlese am 12.09.2014
Weinbereitung:	Spontane Gärung und Malolaktik im Barrique, 10% auf der Maische. 8 Stunden auf der Maische.
Ausbau:	12 Monate auf der Feinhefe im Barrique. 5 Monate im großen Holzfass.
Abgefüllt:	16.03.2016
Gesamt- eindruck:	Strahlendes Goldgelb, Ananas, Pfirsich, dezente Röstigkeit. Am Gaumen präsentiert er sich weich und kompakt, viel Ananasaromen unterstützt mit feiner, mineralischer Säure. Langer Nachhall im Abgang.
Empfehlung:	Zur asiatischen Küche, Krustentieren und Muscheln, scharf gewürzten Speisen und hellem Fleisch.

EAN Codes	Flasche	9120015604886
	Karton	9120015604893

Prüfnummer:	N 982/16
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	13,0. %vol
Säure:	5,8. g/L
Restzucker:	001,0. g/L
Mostgewicht:	20,0. °KMW
Zuckerfr. Extrakt:	27,7.g/L
Relative Dichte:	0,9943



Auszeichnungen:

17 Punkte	Gault&Millau 2017	2016
93 Punkte	A La Carde Wein-Führer 2016	2017
3 Gläser	Wirt + Winzer	2016
1 Platz	Falstaff Burgunder Trophy Kat. Weissburgunder	2016
93 Punkte	Falstaff Weinguide 2016/17	2016