

## Pinot Blanc Salzberg 2014

---

Sorte:	100 % Pinot Blanc	
Lage:	Salzberg gepflanzt 1988 Muschelkalk, mit Humus überschobener Kulturröhboden aus feinen Tertiärsedimenten.	
Ernte:	Selektionierte Handlese am 19.09.2014	
Weinbereitung:	Temperaturgesteuert 18° - 20°C. 3 Stunden auf der Maische.	
Ausbau:	4 Monate im Edelstahltank.	
Abgefüllt:	25.02.2015	
Gesamt- eindruck:	Helles Gelb mit grünen Reflexen. Frucht nach Weingartenpfirsichen, Stachelbeeren, Litschis. Am Gaumen setzt er weich und fruchtig an; Pfirsich, Melone; milder voller Wein, mit salzigem langen Finish. Toller Speisenbegleiter.	
Empfehlung:	Zu frischen, gebratenen Süß- und Salzwasserfischen, Spargel mit Sauce Hollandaise und grünem Gemüse.	
EAN Codes	Flasche	9120015604008
	Karton	9120015604015
Prüfnummer:	N 2571/15	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	13,0. %vol	
Säure:	4,2. g/L	
Restzucker:	001,9. g/L	
Mostgewicht:	19,5. °KMW	
Zuckerfr. Extrakt:	20,3.g/L	
Relative Dichte:	0,9916	



---

### Auszeichnungen: