

# Pannobile Salzberg 2015

---

Sorte:	100 % Pinot Blanc	
Lage:	Salzberg gepflanzt 1988 Muschelkalk, mit Humus überschobener Kulturohoboden aus feinen Tertiärsedimenten.	
Ernte:	Selektionierte Handlese am 17.09.2015	
Weinbereitung	Spontane Gärung und Malolaktik im Barrique, 10% auf der Maische. 6 Stunden auf der Maische.	
Ausbau:	12 Monate auf der Feinhefe im Barrique. 5 Monate im großen Holzfass.	
Abgefüllt:	25.01.2017	
Gesamt- eindruck:	Kräftiges Gold mit stahligen Reflexen. Im Duft Blumenwiese, jugendliches Holz, und reife Honigmelone. Am Gaumen, Steinobst, Melone, etwas Graphit; pikant. Die feine jugendliche Säure lässt den Wein sehr frisch wirken. Langer,	
Empfehlung:	Zu asiatischer Küche, Krustentieren und Muscheln, scharf gewürzten Speisen und hellem Fleisch.	
EAN Codes	Flasche	9120015605326
	Karton	9120015605333
Prüfnummer:	N 2269/17	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	13,0. %vol	
Säure:	6,4. g/L	
Restzucker:	2,3. g/L	
Mostgewicht:	20,0. °KMW	
Zuckerfr. Extrakt:	23,0.g/L	
Relative Dichte:	0,9927	



enthält Sulfite



---

## Auszeichnungen:

94Punkte	Falstaff Wein Guide 2017/18	2017
93Punkte	A La Carte 2018	2017
3Sterne	Vinaria Weinguide 2017/18	2017