

Pinot Blanc Salzberg 2015

Sorte:	100 % Pinot Blanc	
Lage:	Salzberg gepflanzt 1988 Muschelkalk, mit Humus überschobener Kulturrohboden aus feinen Tertiärsedimenten.	
Ernte:	Selektionierte Handlese am 14.09.2015	
Weinbereitung:	Temperaturgesteuert 18° - 20°C. 6 Stunden auf der Maische.	
Ausbau:	5 Monate im Edelstahltank auf der Feinhefe.	
Abgefüllt:	16.03.2016	
Gesamt- eindruck:	Kräftiges Goldgelb. Satter Duft noch Ananas, etws Melone. Am Gaumen Melone, Pfirsich etwas Zitrus. Feine Säure und angenehme Salzigkeit. Voller, runder Abgang, zart bitter.	
Empfehlung:	Zu frischen, gebratenen Süß- und Salzwasserfischen, Spargel mit Sauce Hollandaise und grünem Gemüse.	
EAN Codes	Flasche	9120015604978
	Karton	9120015604985
Prüfnummer:	N 925/16	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	13,0. %vol	
Säure:	5,0. g/L	
Restzucker:	002,2. g/L	
Mostgewicht:	20,5. °KMW	
Zuckerfr. Extrakt:	23,3.g/L	
Relative Dichte:	0,9925	



Auszeichnungen:

1 Platz	Falstaff Reserve Trophy Kat. Weissburgunder 2015	2016
92 Punkte	Falstaff Weinguide 2016/17	2016