

Pinot Blanc Salzberg 2016

Sorte: 100 % Pinot Blanc
Lage: Salzberg
gepflanzt 1988
Muschelkalk, mit Humus überschobener Kulturohoboden aus feinen Tertiärsedimenten.

Ernte: Selektionierte Handlese
am 16.09.2016

Weinbereitung: Temperaturgesteuert 18° - 20°C.
6 Stunden auf der Maische.

Ausbau: 4 Monate im Edelstahltank auf der Feinhefe.

Abgefüllt: 25.01.2017

Gesamteindruck: Strahlendes Goldgelb. Im Duft Steinobst, Pfirsich und Litschi etwas Heu. Am Gaumen wiederum Weingartenpfirsich unterstützt durch frische Säure und dezente Salzigkeit. Lang anhaltender Abgang mit feiner Säure und leicht

Empfehlung: Zu frischen, gebratenen Süß- und Salzwasserfischen, Spargel mit Sauce Hollandaise und grünem Gemüse.

EAN Codes Flasche 9120015605289
Karton 9120015605296

Prüfnummer: N 848/17
Qualitätsstufe: Qualitätswein
Alkohol: 13,5. %vol
Säure: 6,2. g/L
Restzucker: 1,6. g/L
Mostgewicht: 20,0. °KMW
Zuckerfr. Extrakt: 21,1.g/L
Relative Dichte: 0,9913



Auszeichnungen:

92Punkte	Falstaff Weinguide 2017/18	2017
92Punkte	A La Carte 2018	2017