



Pinot Blanc

Leithaberg DAC

2019

Mittleres Strohgelb mit klaren hellen Rändern. In der Nase spielt unser Pinot Blanc vom Leithaberg mit den unterschiedlichsten Aromen.

Angefangen mit einer leichten Exotik nach Zuckermelone und Banane sind auch Kardamom, Haselnüsse und leichte Briochenoten deutlich wahrnehmbar. Dominiert wird die Nase jedoch von der für den Leithaberg typischen Feuersteinaromatik.

Zunächst setzt sich die feine Exotik nach Banane und Zuckermelone am Gaumen fort. Dann spürt man seine Überzeugung und Eleganz.

Zuerst mittelkräftig, dann stärker werdend, stellt sich die Balance aus frischer Säure und klarer herkunftsgeprägter Kalksteinmineralität ein.

Jene Mineralität erweist sich als sehr standhaft und prägt den Abgang über die gesamte Länge.

ERDVERBUNDEN

DETAILS



ANBAU: biologisch



AUSBAU: selektive Handlese, 16 Stunden Maischestandzeit, Spontanvergoren im großen Holz, Gärdauer 4 Monate, ca. 3 Monate Vollhefelager und weitere 12 Monate Feinhefelager



ALKOHOLGEHALT: 13,5 %

SERVIERTEMPERATUR: 9 - 10 °C

TRINKTEMPERATUR: 11 - 12 °C

SÄURE: 4,4 g/l

RESTZUCKER: 1,4 g/l



SPEISEEMPFEHLUNG: Rotbarbe mit Paprikacoulis, Meeresfrüchte und feine Pasta



LAGERPOTENTIAL: 10 Jahre



SULFITE ENHALTEN