

## Datenblatt

**Name:** pinot blanc  
**Jahrgang:** 2016  
**Sorten:** Weißburgunder  
**Herkunft und Boden:**  
**Alter der Rebstöcke:** 20 – 35 Jahre  
**Ernte:** Handlese mit Kleinstkisten  
am 2. Oktober nach mehrfachem ausdünnen der Trauben  
**Gärung und Ausbau:** Spontangärung im Betonei  
12 Monate Lagerung auf der Feinhefe im Betonei  
**Füllung:** 20.08.2018  
**Flaschenzahl:** 520 Flaschen 0,75 l, 20 Magnums  
**Alkohol:** 13,0 % Vol.  
**Restzucker** 2,2 g/l  
**Säure:** 3,9 g/l  
**Charakteristik:**  
**Serviertemperatur:** 10°C  
**Trinkreife:** 2018 – 2029  
**GTIN:** 9120065510403 für 0,75 l  
9120065510410 für 1,50 l  
9120065510427 für 3,00 l  
**Speisenempfehlung:**  
**Auszeichnungen:** A LA CARTE 4/2018 - 93 Punkte  
Falstaff Wein Guide - 91 Punkte  
Genuss Magazin 06/2019 - 90 Punkte (4 Gläser)  
A LA CARTE Wein-Führer 2020 - 92 Punkte  
Gault & Millau Weinguide 2020 - 17,5 Punkte  
A LA CARTE 03/2020 Burgunder Grand Cru - 93 Punkte - Grand Cru Sieger