

Datenblatt

Name:	pinot blanc M
Jahrgang:	2015
Sorten:	Weißburgunder
Herkunft und Boden:	Eisenhaltiger grüner Verwitterungsschiefer
Alter der Rebstöcke:	20 – 35 Jahre
Ernte:	Handlese mit Kleinstkisten Anfang Oktober nach mehrfachem ausdünnen der Trauben
Gärung und Ausbau:	Spontangärung Im offenen Holzbottich 100 Tage Maischestandzeit 42 Monate Lagerung auf der Feinhefe im neuen Tonneaux
Füllung:	14. September 2019
Flaschenzahl:	600 Flaschen 0,75 l, 20 Magnums
Alkohol:	14,50% Vol.
Restzucker	1,7 g/l
Säure:	5,5 g/l
Charakteristik:	
Serviertemperatur:	15°C
Trinkreife:	2019 – 2029
GTIN:	9120065510458 für 0,75 l 9120065510465 für 1,50 l
Speisenempfehlung:	
Auszeichnungen:	Gault&Millau Weinguide 2018 - 15,5 Punkte Selektion Burgenland - 13,38 Punkte Falstaff Wein Guide 2021 - 93 Punkte / Die Besten Natural Wines A LA CARTE Wein-Guide 2023 - 95 Punkte / Die Besten RAW Weine