

## Datenblatt

<b>Name:</b>	pinot blanc M
<b>Jahrgang:</b>	2017
<b>Sorten:</b>	Weißburgunder
<b>Herkunft und Boden:</b>	Eisenhaltiger grüner Verwitterungsschiefer
<b>Alter der Rebstöcke:</b>	20 – 35 Jahre
<b>Ernte:</b>	Handlese mit Kleinstkisten Anfang Oktober nach mehrfachem ausdünnen der Trauben
<b>Gärung und Ausbau:</b>	Spontangärung Im offenen Holzbottich 100 Tage Maischestandzeit 42 Monate Lagerung auf der Feinhefe im neuen Tonneaux
<b>Füllung:</b>	16. Jänner 2019
<b>Flaschenzahl:</b>	760 Flaschen 0,75 l, 25 Magnums
<b>Alkohol:</b>	14,5% Vol.
<b>Restzucker</b>	1,7 g/l
<b>Säure:</b>	5,5 g/l
<b>Charakteristik:</b>	
<b>Serviertemperatur:</b>	15°C
<b>Trinkreife:</b>	2019 – 2029
<b>GTIN:</b>	9120065510458 für 0,75 l 9120065510465 für 1,50 l
<b>Speisenempfehlung:</b>	
<b>Auszeichnungen:</b>	Falstaff Wein Guide 2020 - 92 Punkte A LA CARTE Wein-Führer 2020 - 93 Punkte – Die Besten Raw Wines Gault & Millau Weinguide 2020 - 15 Punkte