

Pinot Blanc

Barrique trocken 2011

Der Pinot Blanc ist eine traditionelle Weißweinsorte und in beinahe jedem nennenswerten Weinbaugebiet der Erde verbreitet. Überall genießt die Sorte Respekt und wird in vielfältigen Varianten ausgebaut. Eine besondere Stellung genießen dabei Weine wie unser Pinot Blanc Barrique. Vergoren und gereift im neuen kleinen Eichenfass entsteht ein Wein dessen unverwechselbar internationaler Charakter aus der Menge der typischen österreichischen Weißweine hervorsticht. Dieser Wein ist nicht für jeden, Liebhaber dieses Stils wissen ihn aber ganz besonders zu schätzen.

Kostnotiz: Der Pinot Blanc 2011 Barrique präsentiert sich angenehm frisch und vollmundig. Volle Aromatik, leicht rauchigen Noten und außergewöhnliche Fülle mit angenehm eingebundener Säure verbinden sich zu einem Wein für kräftige und gut gewürzte Speisen. Er bietet sich ebenfalls hervorragend als Aperitif an oder wenn für manche Speisen eine Alternative zu Rotwein gesucht wird.

Trinkempfehlung: Seine Trinkreife erreicht der Pinot Blanc 2011 1-3 Jahre nach der Ernte. Lagerfähigkeit etwa 7 Jahre, da sein konzentrierter Inhalt eine lange Trinkbarkeit garantiert. Serviertemperatur 8-10° C.

Alkohol: 14,0 %vol **Restzucker:** 1,2 g/L **Säure:** 4,7 g/L

Aus biologischem Anbau AT-BIO-402



Leuchtend und wertvoll wie der Bienenfresser. Früher sehr selten und daher noch immer streng geschützt, verbreiten sich die Bienenfresser wieder langsam in der Gegend um den Neusiedlersee. Sie brüten an kleinen Sand- und Lößwänden und oft kann man die herrlich bunten Vögel über den Weingärten fliegen sehen, wo sie hinter Insekten herjagen. Biologische Weingärten mit ihrem reichen Nahrungsangebot sind dabei natürlich besonders wichtig für die Rückkehr der Bienenfresser.