

Pinot Blanc

halbtrocken 2011

Pinot Blanc ist eine traditionelle Weißweinsorte und in beinahe jedem Weinbaugebiet der Erde verbreitet. Überall genießt die Sorte Respekt und wird in vielfältigen Varianten angebaut, von fruchtig und trocken bis hin zu extrem süßen Dessertweinen aus edelfaulen Beeren. Auch sehr kräftig und trocken stilisierte, eichenfassgereifte Pinot Blancs erfreuen sich großer Beliebtheit bei Weinkennern auf der ganzen Welt. Unsere halbtrockenen Pinot Blanc sind nur leicht süß und beeindrucken mehr mit Körper und intensivem Bouquet als mit ihrem Zuckergehalt. Damit sind sie besonders mild und angenehm trinkbar und machen zu beinahe jedem Anlass eine ausgezeichnete Figur.

Kostnotiz: In der Nase bietet unser halbtrockener Pinot Blanc 2011 ein fein balanciertes, würziges Bouquet ohne zu stark aufzutragen. Am Gaumen bringt die leichte Restsüße das fein fruchtige Aroma hervorragend zur Geltung. Dieser Wein passt zu einer Vielzahl von würzigeren Speisen die zu intensiv für einen leichteren, trockenen Wein wären lässt sich der Pinot Blanc halbtrocken problemlos servieren.

Trinkempfehlung: Dieser Wein bereitet schon früh enormes Trinkvergnügen, gewinnt aber auch nach drei bis vier Jahren noch an Finesse. Serviertemperatur 6-8° C.

Alkohol: 13,0 %vol **Restzucker:** 8,8 g/L **Säure:** 5,6 g/L



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 her jagen. Biologische Weingärten mit ihrem reichen Nahrungsangebot sind dabei natürlich besonders wichtig für die Rückkehr der Bienenfresser.