

Pinot Blanc Barrique

2012

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.

Kostnotizen:	Der Pinot Blanc Barrique präsentiert sich angenehm frisch und vollmundig. Im Duft besticht er mit seiner reifen Fuchtaromatik. Leicht rauchige Noten und eine außergewöhnliche Fülle mit angenehm eingebundener Säure verbinden sich am Gaumen zu einem intensiven Geschmackserlebnis.	
Speiseempfehlung:	Passt als Aperitif, für kräftige und gut gewürzte Speisen und ist auch eine gute Alternative zu Rotwein.	
Lagerpotential	5-7 Jahre	
Trinktemperatur:	12 ° C	
Alkoholgehalt: 13,0 %vol	Zuckergehalt: 1,4 g/L	Säuregehalt: 4,4 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 herjagen. Biologische Weingärten mit ihrem reichen Nahrungsangebot sind dabei natürlich besonders wichtig für die Rückkehr der Bienenfresser.



AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft

