

Pinot Blanc

lieblich 2016

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. Sogar sehr kräftige, trockene und eichenfassgereifte Pinot Blancs erfreuen sich großer Beliebtheit bei Weinkennern auf der ganzen Welt. Unser lieblicher Pinot Blanc ist merkbar süß, ohne jedoch üppig zu wirken. Sein Alkoholgehalt ist relativ niedrig und er verfügt trotz der Reife noch über eine angenehm spritzige Note.

Kostnotizen:	Dieser liebliche Pinot Blanc duftet fein nach reifen Früchten, gewürzt mit einem frischen Hauch von Citrus. Die Fruchtigkeit und der angenehme Abgang mit gut eingebundener Säure machen eindeutig Lust auf mehr.	
Speiseempfehlung:	Eignet sich hervorragend zum Abschluss eines Essens, zu Käse oder zu einem nur leicht süßen Dessert. Der Pinot Blanc ist außerdem geradezu ideal in Kombination mit süß-würziger asiatischer Küche.	
Lagerpotential	Dieser Wein bereitet schon früh enormes Trinkvergnügen, gewinnt aber auch nach drei bis vier Jahren noch an Finesse.	
Trinktemperatur:	12 °C	
Alkoholgehalt: 11,0 %vol	Zuckergehalt: 35,2 g/L	Säuregehalt: 7,3 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.



AT-BIO-402
EU-Landwirtschaft

