

Pinot Blanc Barrique

2018

Der Pinot Blanc ist eine alte Weißweinsorte und in beinahe jedem nennenswerten Weinbaugebiet der Erde verbreitet, wenngleich immer in viel geringerem Umfang als der seine Ursprungsorte, der Pinot Noir. 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 weich und vollmundig. Im Duft besticht er mit reifer Fuchtaromatik. Eine zarte Vanillenote und die außergewöhnliche Fülle verbinden sich mit der angenehm eingebundenen Säure zu einem intensiven Geschmackserlebnis.	
Speiseempfehlung:	Passt als Aperitif, für kräftige und gut gewürzte Speisen, zu Käse aber auch zu asiatischer Küche.	
Lagerpotential	5-7 Jahre	
Trinktemperatur:	12 ° C	
Alkoholgehalt: 14,0 %vol	Zuckergehalt: 3,0 g/L	Säuregehalt: 5,0 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
Österreich-Landwirtschaft

