

# Pinot Blanc Ried Salzberg 2022

---

Sorte+Lage: 100 % Pinot Blanc - geerntet 20.09.2022  
Salzberg gepflanzt 1988

Ernte: Selektionierte Handlese

Weinbereitung: Spontane Gärung in Edelstahltanks.  
Temperaturgesteuert zwischen 18°C - 22°C  
6 Stunden auf der Maische.

Ausbau: 5 Monate im Edelstahltank auf der Feinhefe.

Abgefüllt: 15.03.2023

Gesamteindruck: Mittleres goldgelb mit grünen Reflexen. Im Duft Ananas, Zitrus und etwas Melone. Am Gaumen reife Ananas und Honigmelone, etwas stängelig unterlegt mit feiner Säure. Langes mineralisches Finish.

Empfehlung: Zu hellem Fleisch, von mild bis kräftig gewürzt.

EAN Codes Flasche 9120125400378  
Karton 9120125400385

Prüfnummer: N5958/23  
Qualitätsstufe: Qualitätswein  
Alkohol: 13,0 %vol  
Säure: 4,4 g/L  
Restzucker: 001,4 g/L  
Mostgewicht: 19,0 °KMW  
Zuckerfr. Extrakt: 16,3 g/L  
Relative Dichte: 0,9903



AT-BIO-402



---

## Auszeichnungen:

3 Sterne	Vinaria Weinguide 2023/24	2023
91 Punkte	Falstaff Weinguide 2023/24	2023