Pannobile Ried Salzberg 2020

Sorte+Lage:	100 % Pinot Blanc - geerntet 18.09.2020 Salzberg gepflanzt 1988
Ernte:	Selektionierte Handlese
Weinbereitung	Spontane Gärung und Malolaktik im Barrique, 10% auf der Maische. 4 Tage auf der Maische.
Ausbau:	12 Monate in gebrauchten Barriques.
Abgefüllt:	10.06.2022
Gesamt-eindruck:	Kräftiges Goldgelb. Duft nach Ananas und Lindenblüten. Am Gaumen präsentiert er sich voll und weich mit Aromen von Ananas und Pfirsich. Das Holz und die Säure sind gut integriert und kaum spürbar. Wuchtiger, langer mineralischer Abgang.
Empfehlung:	Zu Krustentieren, schärfer gewürzten Speisen - Asia Küche.

EAN Codes	Flasche	9120125400125
	Karton	9120125400132

Prüfnummer:	N 12793/22
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	13,5. %vol
Säure:	4,1. g/L
Restzucker:	001,4. g/L
Mostgewicht:	20,0. °KMW
Zuckerfr. Extrak	18,4.g/L
Relative Dichte:	0,9900

enthält Sulfite

Auszeichnungen:

92 Punkte Falstaff Wein Guide 2022/23 2022