

CLASSIC



2009 PINOT BLANC CLASSIC

Österreichischer Qualitätswein, Burgenland, trocken

Der universelle Speisenbegleiter. Feingliedrige Aromen mit dezenten Pfirsichnuancen, saftig am Gaumen, fruchtig und elegant.

The universal food partner. Fresh nose displaying delicate peach notes, sappy on the palate, fruity and elegant.

Vinifikation: Handlese, gekühlte Gärung bei konstant 17°C in Stahltanks, 1 Monat auf der Feinhefe.

vinification: hand picked, cooled fermentation at 17°C in stainless steel, 1 month on the yeast.

Speisenempfehlung: Kalte Vorspeisen wie Terrinen; Spargelgerichte, Süßwasserfische.

food pairing: Cold appetizers like terrins; asparagus dishes, sweetwater fishes.

Rebsorten/ <i>variety</i> :	Pinot Blanc
Lage/ <i>cru</i> :	Rust
Boden/ <i>soil</i> :	sandiger-lehmiger Boden auf Schotteruntergrund <i>sandy-loamy soil on gravelly subsoil</i>
Reben/ <i>vines</i> :	26 Jahre/ <i>years</i>
Ertrag/ <i>yield</i> :	selektive Handlese/50 hl/ha <i>selective, manual harvest 50 hl/ha</i>
Alkohol/ <i>alcohol</i> :	12% Vol.
Trinkreife/ <i>maturity</i> :	2010 – 2013
Temperatur/ <i>temperature</i> :	8 - 10°C