



## PINOT BLANC DAC RIED TATSCHLER

<b>Kategorie</b>	Riedenwein
<b>Rebsorte</b>	Pinot Blanc
<b>Jahrgang</b>	Grosshöflein
<b>Jahrgang</b>	2017
<b>Geschmack</b>	trocken
<b>Qualitätsstufe</b>	DAC Leithaberg
<b>Alkoholgehalt</b>	13,0% vol
<b>Farbe</b>	weiß
<b>Restsüße</b>	1,2 g/l
<b>Säuregehalt</b>	5,8 g/l

### BODEN

Am Fuße des Leithabergs liegt die Weinlage Tatschler, eine der ältesten in dieser Region. Sie erstreckt sich mit einer leichten Hangneigung von 205 bis 230 Metern Höhe über dem Meeresspiegel und nimmt eine leichte, nach Südosten ausgerichtete Kesselform an. Die Hangneigung liegt bei 10%. Dadurch kommen die Reben in den Genuss einer morgendlichen Sonneneinstrahlung, die für eine rasche Abtrocknung der Rebstöcke sorgt. Die Trauben können sehr gut ohne große Fäulnisgefahr ausreifen.

Oberhalb wird die Lage von Wald begrenzt, der einerseits vor Winden schützt, andererseits abends und nachts den Weinberg mit kühlender Luft versorgt. Durch den großen Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht kann sich das Aroma in den Beeren optimal entwickeln,

Der Boden besteht aus kristallinem Urgestein, dem Grundstock des Leithabergs, das hier als stark verwitterter Glimmerschiefer zu Tage tritt, ergänzt durch Sand und Mergel mit einem mittleren Kalkanteil. Dieser Boden sorgt für eine salzige Mineralität im Wein, der Kalkgehalt für eine straffe Säure.

### AUSBAU

Die Trauben werden sorgfältig von Hand gelesen und am Weingut erneut auf Sortiertischen kontrolliert. Nach der Ganztraubenpressung wird der Traubensaft in zwei 500-Liter Fässer gefüllt. Die

Gärung erfolgt spontan bei 20 bis 24 Grad Celsius. Anschließend reift der Wein für 7 weitere Monate auf der Vollhefe. Ein Fass wird nach der Gärung in einen kleinen Stahltank umgefüllt, um die feine Frucht besser zu bewahren. Zu Beginn wird die Hefe wöchentlich aufgerührt, danach sinkt sie zu Boden. Auch um die feingliedrigen Aromen des Pinot Blanc besser zu erhalten, wurde auf Malolaktik bewusst verzichtet.

#### BESCHREIBUNG

Mittleres Grüngelb, in der Nase elegante Fruchtnoten nach Birnen, Limetten und Tropenfrüchten, ergänzt durch geröstete Mandeln und eine rauchige Mineralik. Am Gaumen sehr ausgewogen und fein strukturiert, der kräftige Körper unterstützt die Cremigkeit. Sehr langer Abgang.

Dieser Wein zeichnet sich durch feingliedrige Aromen, gepaart mit einer rauchigen Mineralität aus. Als solcher ist er eine ideale Kombination mit edlen Krustentieren und von kräftigen Aromen getragenen Gerichte mit Fischen aus dem Salz- wie dem Süßwasser. Auch zu Geflügel und hochklassige Rohmilchkäse.