



## Pinot Blanc Leithaberg DAC 2020

**Art. Nr.:** 2400020

**Hersteller:** Leo Hillinger, Jois

**Land:** Österreich

**Region (Betriebssitz):** Burgenland

**Gebiet (Betriebssitz):** Leithaberg

**Jahrgang:** 2020

**Rebsorte:** Pinot Blanc

**Alkoholgehalt:** 12,5 %

**Reife:** bis 2030

**Bodentyp:** Kalk- und Schieferböden

**Vinifizierung/Ausbau:** Selektive Handlese, 16 Stunden Maischestandzeit, Spontanvergoren im großen Holz, Gärdauer 4 Monate, ca. 3 Monate Vollhefelager und weitere 12 Monate Feinhefelager

**Kategorie:** Weißwein

**Qualitätsstufe:** Qualitätswein

**Geschmack:** vielschichtig

**Tannin:** dicht

**Säuregeschmack:** Frisch

**Säure:** 4,1 g

**Süße:** Trocken

**Restzucker:** 1,2 g

### **Speiseempfehlung:**

**Geflügel:** Gekocht/Gedämpft

**Gemüse/ Pasta:** Pasta/ Risotto

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Naturkork

**Bio:** AT-BIO-301

**Einzelflaschenpreis: € 21.50**

### **Verkostnotiz**

Mittleres Strohgelb, in der Nase leichte Exotik nach Zuckermelone und Banane sind auch Kardamom, Haselnüsse und leichte Briochenoten deutlich wahrnehmbar. Dominiert wird die Nase jedoch von der für den Leithaberg typischen Feuersteinaromatik.