



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

Bewertung:

Falstaff: 91

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.