

wein.facts

scan for more info



pinot reserve 2016



Stilistik:

Glänzend sattes Goldgelb; Reife Banane kombiniert mit Röstaromen, Zigarre und Tabak sowie mit leicht buttrigem Touch in der Nase. Etwas Karamell, Honig und Biskuite unterstreichen den langen Abgang. Dezent Kaffeebohnen und angenehme Restsüße im Nachhall. Eine Burgunder Reserve mit großem Lagerpotential!

Speisen:

Passt hervorragend zu würzigen Gerichten sowie zu cremigen Käsesorten. Harmoniert auch sehr gut mit der asiatischen Küche.

optimale Trinktemperatur: 10-12°C

Daten:

Rebsorte:	100% Pinot Blanc von 55 Jahre alten Reben
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Bodenart:	Lehmboden mit geringem Schotteranteil
Lesetermin:	9. Oktober 2016 durch selektive Handlese
Lesegradation:	20,7° KMW
Vergärung:	5-wöchige Gärung in kleinen Eichenfässern bei ca. 20° C
Ausbau:	7-monatige Lagerung in französischen Barriques mit wöchentlicher Batonage
Alkohol:	14% vol.
Säure:	4,5 g/l
Restzucker:	9,9 g/l trocken

Die besten Auszeichnungen der letzten Jahrgänge:

Goldmedaillengewinner bei der AWC-Vienna

MAUSER