



**Piri 2012**  
Messwein

Sorten:	Gemischter Satz aus Grüner Veltliner und Chardonnay weitere Weißweinsorten
Herkunft: Boden:	Mittelburgenland, Horitschon Lehmboden
Ernte u. Ausbau:	Oktober 2012 Klassisch im Edelstahl ausgebaut, 3 Monate Lagerung auf der Feinhefe abgefüllt am 07.02.2013
Charakteristik:	strohgelb frische exotische Frucht feine Säurestruktur, Mineralität elegantes Finale
Werte:	13 % Alkohol 5,8 g/l Säure 1 g/l Restzucker - extratrocken
Empfehlungen:	Trinkreife – 2013 - 2017 Temperatur – 10 – 15 °C Essen – Fisch, Hühnerfilet, Asiatische Küche, Käse
Kommentar von Daniel Bauer:	<i>„die Reben stehen zum größten Teil im Alten Weingebirge (Mundart=“Piri“). Vor allem der Grüne Veltliner wurde früher zwischen die Rotweinreben gesetzt. Das Alter der Reben ergibt neben der Fruchtigkeit auch eine angenehme Komplexität im Wein.“</i>

