Pinot Blanc 2012

Gesamtalkohol: 13,0 vol.%
Weinsäure: 6,3%
Restzucker: 1,0 g
KMW: 20,0 °
Rebsorten: 100% Pinot Blanc
Alter der Rebstöcke: 18 Jahre
Riede: Hölzl
Ertrag je Hektar: 50 hl
Gärung: geschlossen im Stahltank bei ca. 18° C
Ausbau: nach einer Lagerung von 4 Monaten in Flaschen abgefüllt

„Dieser Pinot Blanc präsentiert sich goldgelb mit grünen Reflexen und frische, kräftige Frucht in der Nase und am Gaumen. Die Säure ist schön eingebunden, anhaltend im Abgang.“