

Weinkellerei GesmbH & Co KG

Friedrich Pittner Landesstraße 21 A-2165 Kleinschweinbarth, Austria

Weißburgunder

Rebsorte: Weißburgunder

Herkunftsland: Österreich

Anbaugebiet: Weinviertel

Jahrgang: 2014

Ertrag: rund 8.000 kg/ha

Geschmacksrichtung: Trocken

Alkohol: 13 Vol.%

Restzucker: 4,1 g/l

Säure: 6,1 g/l

Ausbau: Gekühlte Vergärung bei 20°C bis 22°C, Ausbau klassisch

im Stahltank

Gebindegröße: 0,75 lt. Glasflasche

Verschlussart: Drehverschluss 30/60

Speisempfehlung: Zu hellem Fleisch, Spargel und Salat

Servicetemperatur: 8-10°

Optimale Trinkreife: 2015 - 2017

Verkostungsnotizen: Grüngelb. Zarte Nuancen von Ananas, feine tropische

Anklänge. Am Gaumen komplex, feine Zitrusfrüchte, extraktreich und lange anhaltend. Elegant und gediegen,

FRITZ PITTNER

FRITZ PITTNER

Weißburgunde

verspieltes, langes Finish.

T: +43 (0) 2554 85 485

F: +43 (0) 2554 85 485-16

M: office@pittnerwein.at

W: www.pittnerwein.at

