



PINOT BLANC, CARNUNTUM 2005

- Herkunft: Stixneusiedl; Rebanlagen 15 – 20 Jahre
- Analyse: Qualitätswein, 12,0 %vol, 6,6 g/l Säure, 6,2 g/l Restzucker
- Charakteristik: Frische Steinobstnase, typische nussige Burgunderaromen, elegant ausgewogen. Fruchtigkeit bis ins Finish. Ein Allrounder in Sachen Speisebegleiter.
- Vinifikation: Lese von Hand; Selektion im Weingarten; sorgfältige Nachselektion im Weingut; schonende Verarbeitung mit kurzer Maischestandzeit. Vergärung im Stahltank bei 16 – 18°C; Abfüllung mit Kunststoffkork.