

FISCHER

C h r i s t i a n



Pinot Blanc CLASSIC 2014 (BIO)

Sorte/n:	Pinot Blanc
Alter der Reben:	32 Jahre
Riede:	Lange Halsriegel
Ertrag:	44 hl
Bodenart:	Braunerde mit Muschelkalk
Gradation:	19 ° KMW
Gärung:	Gekühlte Vergärung im Stahltank,
Malolaktik:	Nein
Ausbau:	im Stahltank
Alkohol:	12,0 Vol. %
Säure:	4,9 g/l
Restzucker:	2,3 g/l
Trinktemperatur:	12 Grad
Trinkreife/ Reifepotential:	2 bis 5 Jahre
Gesamteindruck:	Duftiger Weißburgunder mit Aromen nach Steinobst und Birne, zart-nussige Würze. Harmonisch und kraftvoll.
Kulinarischer Tipp:	Ein idealer Speisenbegleiter, harmoniert mit sämtlichen Fischgerichten sowie mit Kalbfleisch, Hühnerfleisch und gekochtem Rindfleisch. Hervorragend zu exotischen Speisen aus Thailand, Japan & Co.
Christian Fischer über seinen Pinot Blanc:	„Unsere weißen Burgunder, sind vollmundige Weine mit einer ausgewogenen Säurestruktur. Der 2013 er ist ein fruchtbetonter Wein, den man auch gerne noch ein wenig in der Flaschen lassen kann.“

Weingut Christian FISCHER

Hauptstraße 33, A-2504 Sooß (Thermenregion)

T: +43 2252 871 30, I: www.weingut-fischer.com, E: office@weingut-fischer.at