



Heideboden Weiß 2016. Pinot Blanc in Perfektion.

Die handgelesenen Trauben für diesen besonderen Wein stammen aus biodynamisch bewirtschafteten Weingärten am Nordufer des Neusiedler Sees.

Feiner Duft nach Steinobst und Wiesenkräutern, am Gaumen vollmundig und gut ausbalanciert, reife Säure, feiner Abgang.

Mit 9° bis 11° Trinktemperatur am schönsten. Ein vielseitiger Speisenbegleiter zu Fisch, Geflügel, Pasta und hellem Fleisch.

Zusammensetzung:

100 % Weißburgunder (Pinot Blanc)

Alkohol / Säure / Restzucker:

12,6 / 5,3 / 1,0

Vinifikation:

Händische Ernte und Selektion, Spontanvergärung, Ausbau im Edeltahltank

Lese:

September 2016

Füllung:

20. Februar 2017

Haltbarkeit:

7 bis 10 Jahre

Formate / Auflage:

0,75 l / 800



AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft



2016 begann sehr schwierig, erbrachte zu guter Letzt aber sehr ordentliche Qualitäten. Den Beginn machte ein katastrophaler Spätfrost, der gebietsweise zu argen Ernteaussfällen führte. Dem folgte ein nasskühler Sommer, der den Winzer durch die stetige Gefahr von Pilzinfektionen immer in Atem hielt. Dafür war die Wasserversorgung der Rebstöcke optimal, sodass die Trauben den Reiferückstand in einem perfekten, fast schon zu heißen September komplett aufholen und zu sehr schöner Qualität ausreifen konnten. Somit gilt für 2016: „Ende gut, alles gut!“

ANITA **NITTAUS** HANS