



Heideboden Weiß 2019. Pinot Blanc in Perfektion.

Die handgelesenen Trauben für diesen besonderen Wein stammen aus biologisch bewirtschafteten Weingärten am Nordostufer 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.



AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft

Zusammensetzung:
100 % Weißburgunder (Pinot Blanc)

Alkohol / Säure / Restzucker:
12,5 / 5,0 / 1,0

Vinifikation:
Händische Ernte und Selektion,
Spontanvergärung, Ausbau im
Edelstahltank

Lese:
16. September 2019

Füllung:
10. August 2020

Haltbarkeit:
7 bis 10 Jahre

Formate / Auflage:
0,75 l / 4.300

2019 begann mit einem trockenen Winter, auf den ein relativ warmes Frühjahr folgte. Der Mai war jedoch wieder kühl und sehr nass wodurch die Vegetation stark verzögert wurde. Ein Segen, wie sich später zeigen sollte, denn es folgte der heißeste Juni aller Zeiten mit bis zu 39°C. Auch Juli und August waren von Hitze und Trockenheit geprägt, aber dank der guten Wasserreserven aus dem Mai und der damit verbundenen Reifeverzögerung erfolgte die Lese zum „normalen“ Zeitpunkt. Durch die geringen Mengen ergaben sich sehr dichte Weine mit hoher Eleganz. Ein tolles Jahr.

ANITA **NITTAUS** HANS