



Heideboden Weiß 2020. 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:

13,0 / 5,4 / 1,0

Vinifikation:

Händische Ernte und Selektion, Spontanvergärung, Ausbau im Edeltank

Lese:

15. September 2020

Füllung:

19. Juli 2021

Haltbarkeit:

7 bis 10 Jahre

Formate / Auflage:

0,75 l / 6.000

In den ersten fünf Monaten gab es so gut wie keine Niederschläge. Dementsprechend verhalten waren Austrieb und Rebenwachstum. Die Blüte erfolgte eher spät. Ab Juni regnete es stets ein wenig mehr, jedoch nie viel. Die große Hitze blieb aus dafür hagelte es. So wurden dann ab Anfang September relativ geringe Mengen gelesen, die aber - dort wo nicht von Hagel betroffen - erstaunlich gut ausfielen. Insgesamt ein elegantes, feines Weinjahr mit relativ niedrigen Alkoholwerten.

ANITA **NITTAUS** HANS