

PINOT BIANCO

Rebsorte: Pinot Bianco

Typus: Pinot Bianco IGT Veneto

Reberziehung: Kordon mit Zapfenschnitt

Rebstöcke pro Hektar: 5000

Ertrag pro Rebstock: 1-1,2 kg

Weinlese: Im September

Weinherstellung: Die sorgfältig ausgewählten Trauben werden sofort sanft gepresst und der Most durch statische Sedimentation kalt dekantiert. Der Most wird bei einer kontrollierten Temperatur von ca. 16 °C in Stahl vergoren. Am Ende der Gärung wird der Wein in Stahltanks ausgebaut, wobei bis zur Flaschenumfüllung wiederholt im regelmäßigen Abstand eine Bâtonnage erfolgt.

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Farbe und Aussehen: Zartes Strohgelb mit grünem Schimmer, leuchtend. Schöne Konsistenz, beim Einschenken besonders frisch.

Aroma: Zurückhaltend intensiv und fein. Zu Beginn ein exotisches Blumenaroma mit Noten nach süßen Blumen, das sich nach einigen Minuten voll entfaltet. Wiesenblumen, wie Glyzine, Lilie und Kamille, werden gefolgt von frischem Apfel, weißer Pfirsich, Maulbeeren.

Geschmack: Am Gaumen hält er sich an die im Aroma versprochene Frische. Besondere Würze, Gleichgewicht und Mineralität.

Kombination: Dank des anhaltenden Abgangs passt dieser Wein zu Fischvorspeisen, Wildlachstartar, gratinierten Jakobsmuscheln, gegrilltem Fisch sowie zu panierten Flussbarschfilets.

Servierempfehlung: 10-12 °C im Tulpenkelch

Verkostung bei: Mika (feat. Chiara) - Stardust

