

## Pinot Blanc HOFSTUDIEN

Der Weißburgunder hat in Österreich eine lange Tradition und ist hier fast genauso zu Hause wie der Grüne Veltliner, wenn er auch von der Menge her nicht die gleiche Bedeutung hat. Bei der Hofstudien-Reihe vom Geyerhof dreht sich alles um eine Weinherstellung mit minimalen Eingriffen und durchweg nachhaltigen Praktiken. Auf der Grundlage traditioneller Techniken entsteht ein strukturierter und knackiger Weißburgunder. Der Wein reift etwa 20 Monate auf der Vollhefe im Edelstahl und wird dann unfiltriert abgefüllt. In der Nase feine Aromen von Birne und Apfel, am Gaumen begeistert der Wein mit einem eleganten Fruchtschmelz und einer saftigen Frische.

Erzeuger:	Bio-Weingut Geyerhof
Anbaugebiet:	Österreich
Rebsorte:	Pinot Blanc
Jahrgang:	2022
Temperatur:	8-10°C
Lagerzeit:	jetzt + 3-4 Jahre
Weinart:	Weißwein
Land:	Österreich
Qualität:	Wein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Schmorgurken mit Saibling und Limettenbutter, Bohnensalat mit Rettich und geräuchertem Tofu
Artikel-Nr.	45032
Volumen	0,75l

### Weinanalyse

kontrolliert durch	AT-BIO-302
Anbauverband	Demeter
Schweflige Säure frei (mg/l)	0
Gesamtsäure (g/l)	5,5
Restzucker (g/l)	4
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	0
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,4
Weinstil	kräftig

