



Fink&Kotzian

Z.T. 2015 Pinot Blanc

REBSORTEN	Weissburgunder
AUSBAU	Selektion von reifem, gesundem Traubenmaterial, auf der Maische vergoren in einem 300l Holzfass aus Weidlinger Eiche, gereift in Holz und cuvetiert mit Pinot Blanc aus dem Stahltank
BÖDEN	Urgestein der Böhmisches Masse und Lössböden
LAGEN	Anger/Straning und Königsberg/Röschitz
LESEZEIT	19. Oktober 2015
ALKOHOL	13,5% vol.
SÄURE	6,0 g/l
RESTZUCKER	4,4 g/l
CHARAKTERISTIK	der Versuch, die aromatische Tiefe dieser Rebsorte auszuloten, dicht, engmaschig, am Gaumen sich stetig erweiternd, Fruchtkonzentration mit dem Charme von fordernd-kitzelnden Tanninen
SPEISENBEGLEITER	gebratene Kalbstelze, glacierte Hühnerleber, gebackener Rostbraten, Gambas piripiri