

Pinot Blanc BRIGID

Benannt nach Brigid, der keltischen Göttin des Lichts. Offene Vergärung bei einer Maischestandzeit von 21 Tagen. Auf der Vollhefe lagert der Wein ohne Schwefel in gebrauchten 500l Fässern gut ein Jahr. Danach eine ganz leichte Schwefelung. Es finden sich vielschichtige Aromen jenseits des klassischen Pinot Blanc. Im Duft Orangenschale, Zitronat und Anklänge von Marzipan. Ätherisch mit weißen Blüten und geriebenen Nüssen. Auch am Gaumen sehr komplex, lädt geradezu zu einer Entdeckungsreise ein, man findet immer wieder etwas Neues. Ein Wein, der auch über mehrere Tage mit etwas Luft stets neue Eindrücke weckt.

Erzeuger:	Weingut Birgit Braunstein
Anbaugebiet:	Burgenland
Rebsorte:	Pinot Blanc
Jahrgang:	2019
Temperatur:	10-12°C
Lagerzeit:	jetzt + viele Jahre
Weinart:	Weißwein
Land:	Österreich
Qualität:	Landwein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	gegrilltem Fisch, Freunden
Artikel-Nr.	48150
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	AT-BIO-302
Schweflige Säure frei (mg/l)	20
Gesamtsäure (g/l)	5,6
Restzucker (g/l)	1
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	40
Vorhandener Alkohol (Vol%)	13
Weinstil	Amphore

