

EICH

PINOT BIANCO 2023

Erster Jahrgang 2009

Weinberge:

Lage	Siebeneich in Terlan
Meereshöhe	300 m.ü.d.M.
Boden	Porphyerverwitterungsböden
Ausrichtung	Süd-Westen
Hangneigung	10-25 %
Erziehungsform	Guyot
Reben/Hektar	6000 St/ha
Ernte/Hektar	65 hl/ha
Lese	Anfang September

Jahrgang 2023:

Das Jahr begann mild und trocken.

Die anschließenden Frühlingswochen waren verregnet und kühl.

Es folgte ein Sommer mit drei Hitzewellen

und ein wahrlich goldener Herbst. Das Weinbaujahr 2023 war von einem Witterungsverlauf der Extreme geprägt.

Schlussendlich wurde Mühe und Fleiß im Weinberg belohnt.

Unser Ergebnis: Gesunde und qualitativ hochwertige Trauben.

Vinifizierung:

Vinifikation:	Gärung im Edelstahltank
Ausbau:	im Edelstahlfass für 7 Monate
Abfüllung:	15.000 Flaschen im März 2024

Analytische Daten:

Alkohol	12,5 % Vol.
Restzucker	1,6 g/l
Säure	5,63 g/l

Sensorik und Trinkempfehlung:

Farbe: helles, leuchtendes Strohgelb mit leicht grünen Reflexen

Geruch: vielschichtig mit Noten von grünem Apfel und einem Hauch von Exotik

Geschmack: trocken, elegant mit mineralisch, salzigen Noten, anregend frisch mit saftigem Abgang

Speisenempfehlung: Risotto mit Steinpilzen,

Knödeltris mit Parmesankäse, leichte Fischgerichte,

Krustentiere, Spargeln ...

Optimale Trinkreife: 5 Jahre

Serviertemperatur: 11-13 OC



