

# Puntay

## PINOT BIANCO 2021

SÜDTIROL - ALTO ADIGE DOC

**REBSORTE:** Weißburgunder

**LAGE UND BODEN:** Hügellagen auf 500 – 600 m über dem Meeresspiegel mit östlicher Ausrichtung; Kalkschotterböden und Moränen Boden mit Porphy Ablagerungen.

**ERZIEHUNGSSYSTEM:** Drahtrahmen

**ERTRAGSMENGE:** 60 hl/ha

**AUSBAU:** Teils Kaltmazeration mit anschließend teilweiser Sontangärung und 12-monatiger Reifung in großen Holzfässern.

**ANALYTISCHE WERTE:** Alkohol: 13,5 %, Gesamtsäure: 6,7 g/l, Restzucker: 2,5 g/l

**TRINKREIFE:** 1-10 Jahre

**DEGUSTATION:** Leuchtend, hellgelbe Farbe mit grünlichem Schimmer. Feines, blumig-mineralisches Aroma kombiniert mit Geruchsnoten von reifen Früchten (Apfel, Pfirsich). Lebhaft frischer Abgang mit elegantem ausgewogenen Körper.

**BEGLEITIDEEN:** Empfehlenswert zu frischen, leichten Sommergerichten wie Spargel oder Variationen vom Fisch.

**SERVIERTEMPERATUR:** 8 – 10 °C

Enthält Sulfite

