

FISCHER

C h r i s t i a n



Pinot Blanc CLASSIC 2013

Sorte/n:	Pinot Blanc
Alter der Reben:	31 Jahre
Riede:	Lange Halsriegel
Ertrag:	44 hl
Bodenart:	Braunerde mit Muschelkalk
Bodenpflege:	Wechselndes Begrünungsmanagement Hochkultur
Erziehungsform:	
Lese:	Handlese
Gradation:	19 ° KMW
Gärung:	Gekühlte Vergärung im Stahltank, Nein
Malolaktik:	
Ausbau:	im Stahltank
Alkohol:	12 Vol. %
Säure:	5,6 g/l
Restzucker:	3,8 g/l
Trinktemperatur:	12 Grad
Trinkreife/Reifepotential:	2 bis 5 Jahre
Gesamteindruck:	Duftiger Weißburgunder mit Aromen nach Steinobst und Birne, zart-nussige Würze. Harmonisch und kraftvoll.
Kulinarischer Tipp:	Ein idealer Speisenbegleiter, harmoniert mit sämtlichen Fischgerichten sowie mit Kalbfleisch, Hühnerfleisch und gekochtem Rindfleisch. Hervorragend zu exotischen Speisen aus Thailand, Japan & Co.
Christian Fischer über seinen Pinot Blanc:	„Unsere weißen Burgunder, sind vollmundige Weine mit einer ausgewogenen Säurestruktur. Der 2013 er ist ein fruchtbetonter Wein, den man auch gerne noch ein wenig in der Flaschen lassen kann.“