



Pinot Blanc / Chardonnay

Farbe

Weisswein

Rebsorte

80 % Pinot Blanc od. Weissburgunder / 20% Chardonnay

Herkunft

AOC Schaffhausen (Kontrollierte Ursprungsbezeichnung)
Labelprodukt aus dem Regionalen Naturpark Schaffhausen

Produktion

Mit ökologischem Leistungsnachweis (ÖLN), Handlese

Ausbau

Edelstahltank, temperaturkontrollierte Gärung, teilweise BSA (teilweise Säureabbau), Ausbau auf der Feinhefe, dezenter Ausbau im Barrique 4-6 Mt, anschließende Filtration
Füllung nach 6-8 Mt. Ausbau.

Serviervorschlag

Diverse Vorspeisen, Leichte Speisen, Fisch, helles Fleisch
Foie gras, kalte und warme Käsespeisen, etc.

Serviertemperatur

10 bis 12 ° C

Konsumationszeit

bis 4 Jahre

Alkoholgehalt

13 vol. %

Füllmenge

75 cl

Verschluss

Zapfen

Charakter

In der Nase entfalten sich dezent seine Fruchtnoten, mit Aromen von Apfel und Pfirsich, sowie floralen Anklängen. Umrahmt von feinen Röstaromen. Der Gaumen lässt die beiden Sorten mit saftiger Frische und breitem Körper in einem raffinierten Spiel verschmelzen.