

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.

