



## *Heideboden Weiß 2018. Pinot Blanc in Perfektion.*

Die handgelesenen Trauben für diesen besonderen Wein stammen aus biologisch bewirtschafteten Weingärten am Nordostufer des Neusiedler Sees.

Feiner Duft nach Steinobst und Wiesenkräutern, am Gaumen vollmundig und gut ausbalanciert, reife Säure, feiner Abgang.

Mit 9° bis 11° Trinktemperatur am schönsten. Ein vielseitiger Speisenbegleiter zu Fisch, Geflügel, Pasta und hellem Fleisch.



AT-BIO-402  
Österreich-Landwirtschaft

*Zusammensetzung:*

100 % Weißburgunder (Pinot Blanc)

*Alkohol / Säure / Restzucker:*

12,0 / 5,4 / 1,0

*Vinifikation:*

Händische Ernte und Selektion,  
Spontanvergärung, Ausbau im  
Edelstahltank

*Lese:*

27. August 2018

*Füllung:*

8. Februar 2019

*Haltbarkeit:*

7 bis 10 Jahre

*Formate / Auflage:*

0,75 l / 8.000

*2018 begann eher verzögert und kühl ehe das Wetter umschlug und ein sehr warmer Frühling folgte. Frühe Blüte - der Trend setzte sich fort - sehr frühe Verfärbung. Heiß, aber dazwischen immer wieder genügend Regen, der interessanterweise von Osten kam (d.h. Leithaberg etwas trockener, Mönchhof und Halbtorn viel feuchter). Extrem früher Erntebeginn (Mitte August). Dichte, stoffige Weine, hohe Reife, aber (zumindest bei biodynamischer Bewirtschaftung) genügend Spannung, Eleganz und keine Überreife. Ein großes Rotweinjahr.*

ANITA **NITNAUS** HANS