



ORTENAUER
WEINKELLER

SEIT 1953 IN BADEN

Weinexpertise

Pinot blanc und Auxerrois 0,75 L

Diese Serie steht für kräftige, intensive Essensbegleiter, die jeden Grillabend oder Feierabend eines Fleischliebhabers vollenden. Der vollmundige Weißwein aus den Rebsorten Pinot blanc (Weißburgunder) & Auxerrois besticht durch seine Fruchtigkeit und die kräftige Aromatik.

Rebsorte: Weißburgunder, Auxerrois
Anbaugebiet: Baden
Qualitätsstufe: Qualitätswein
Geschmacksrichtung: trocken
Jahrgang: 2020

Ausbau: Der Wein aus den beiden Rebsorten Pinot blanc & Auxerrois hat eine kurze Maischestandzeit. Danach erfolgten das schonende Pressen der Trauben sowie die kühle Vergärung. Der Pinot blanc hat eine lange Lagerung in der Hefe im Edelstahltank hinter sich. Der Auxerrois hingegen lagerte im Holzfass, was zur kräftigen Aromatik beiträgt. Nach der Filtration folgte die Cuvéeabstimmung.



Feines Zitrusaroma, grüner Apfel sowie ein leichtes Bananenaroma



Gehaltvoller und schmelziger Abgang, kombiniert mit einer druckvollen und erfrischenden Säure



Ideal zu Kurzgebratenem, Fleischspießen und hellem Fleisch



8–14 °C

Analyseauszug aus AP-Nr.*

Alkoholgehalt: 12,5 % vol.
Säure: 5,9 g/L
Süße: 6,3 g/L
Trinkreife: 2020–2023

Aromen:



Zitrone



Grüner Apfel



Banane



Enthält Sulfite

* Analysewerte laut A. P.-Nr. 548.19.21

Stand: 10.02.2021