

FRANZ HAAS

PINOT BIANCO "LEPUS"

LAGE

Die Reben des Pinot Bianco wachsen auf Guyot-Erziehung in Lagen zwischen 400 und 800 Metern Meereshöhe. In den nach Süden und Südwesten ausgerichteten Weinbergen sind alle geologischen Bestandteile der Region vertreten, von lockeren Sandböden bis hin zu dichtem, verwittertem Porphy.

PRODUKTION

Der Most wird bei kontrollierter Temperatur größtenteils in Edelstahlbehältern und teilweise in Barrique vergoren. Anschließend reift der Wein für fünf Monate auf der Feinhefe und gewinnt damit an Komplexität und Fülle.

WEINBESCHREIBUNG

Der Pinot Bianco präsentiert sich mit glänzender strohgelber Farbe und duftet fruchtig und würzig nach reifen Äpfeln, Feldblumen und frischem Brot. Im Mund zeigt sich seine ausgeprägte Persönlichkeit, die von elegant-kräftiger Struktur und harmonischer Säure begleitet wird. Im Abgang überzeugt er mit Fülle und Länge. Der Pinot Bianco benötigt eine Flaschenreife von mindestens drei bis vier Monaten, um seine Eigenschaften hinsichtlich Bukett und Komplexität bestmöglich entfalten zu können.

ESSENSBEGLEITUNG

Der Wein ist ein idealer Begleiter zu vielerlei Gerichten. Er passt zu geschmackvollen Vorspeisen, zu Fisch-, Nudel- und Reisgerichten mit und ohne Sauce, zu Currygerichten sowie zu leichter asiatischer Küche.



HEKTARERTRAG 60 HL

PRODUKTION 15.000 - 20.000 FLASCHEN

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 14° - 16° C

FRANZ HAAS

Villnerstrasse 6, 39040 Montan - BZ - Italien info@franz-haas.it www.franz-haas.it