

Pinot Blanc



Der Allrounder

In der Nase besticht er durch dezente Aromen von Orangen und Limonen. Am Gaumen zeigt er sich frisch, lebendig mit guter Fülle und ausgewogen.



i Beschreibung

Mit seinen dezenten Aromen nach Orangen und Limonen harmonisiert er mit nahezu allen Fischgerichten. Zanderfilet mit feinem Safranschäum ist nur eine Köstlichkeit, die der weisse Allrounder einzigartig zu begleiten vermag. Im Gaumen zeigt er sich frisch, lebendig mit guter Fülle und ausgewogen.



Rebberg

Die Reben werden seit 2016 biologisch bewirtschaftet und zwischen 2005 und 2017 gepflanzt. Die Trauben stammen aus den Lagen Eichholz, Landsknecht und Bündte, deren unterschiedliche Böden diesem Allrounder besondere Komplexität verleihen.



Trinktemperatur

12°C



Herkunft

AOC-Graubündenn



Traubensorte

100% Pinot Blanc



Anbau

Seit 2016 bewirtschaften wir unsere Rebberge nach den Richtlinien von Bio Suisse. Mit dem Einsatz von Komposttee fördern wir die Mikroorganismen im Boden und verbessern so seine Fruchtbarkeit. Durch Einsaaten von Kräutern, Gräsern und blühenden Pflanzen schaffen wir vielfältige Lebensräume. Diese Massnahmen stärken die Biodiversität und tragen zu einem gesunden, ausgewogenen Ökosystem bei.



Ausbau

Die Trauben werden je nach Lage und Reife unterschiedlich geerntet und verarbeitet. So werden die Trauben aus der Eichholz-Parzelle erst nach einer Standzeit gepresst. Die Ernte aus der Lage Bündte wird direkt gepresst. Nach der Sedimentation wird der Traubensaft im Stahltank, wie auch in gebrauchten Holzfässern spontan vergoren.

www.weinguteichholz.ch

info@weinguteichholz.ch - +41 79 759 89 73