



WEINGUT

STADLER

WEINGUT | HEURIGER | GÄSTEZIMMER

ZENIT PINOT BLANC RESERVE 2022

KOSTNOTIZ

Durch Ertragsreduktion wurden nur die besten Trauben verwendet. Nach 12 Monaten im 500 Liter Eichenfass zeigt sich der ZENIT am Gaumen besonders cremig und strukturiert. Im Aroma entdeckt man Anklänge von Wildkräutern, Birne und nussigen Noten.

VINIFIKATION

Ertragsreduktion für beste Qualität. Schonend gepresst, im neuen Holzfass vergoren und dort bis zur Füllung auf der Hefe gelagert.

SPEISENEMPFEHLUNG

Ein eleganter, universeller Speisenbegleiter, der vor allem mit Geflügel, Kalbfleisch sowie mit kräftigen Fischgerichten harmoniert.

Ausgezeichnetes Lagerpotential

Serviertemperatur: 10-12 °C

Qualitätswein	trocken
Alkoholgehalt	13,5 % Vol.
Flasche	0,75 l
Restzucker	3,6 g/l
Säure	6,9 g/l



Weingut Stadler GesbR
Inhaber: Christa & Johannes Stadler
A-2162 Falkenstein 104

t +43 2554 85417
m info@weingut-stadler.com
w www.weingut-stadler.com

UID ATU 527 60 203
IBAN AT19 2024 6000 0000 9332
BIC SPPDAT21