



## Ried AM ZAUM Pinot Blanc "sur lie" Magnum 2024

Art. Nr.: 3415324

**Hersteller:** Weingut Malat, Palt/Krems

**Land:** Österreich

**Region (Betriebssitz):** Niederösterreich

**Gebiet (Betriebssitz):** Kremstal

**Jahrgang:** 2024

**Rebsorte:** Pinot Blanc

**Alkoholgehalt:** 12,5 %

**Reife:** bis 2030

**Bodentyp:** kalkreicher Löss & Lehm

**Vinifizierung/Ausbau:** Handlese, schonende Pressung, temperaturkontrollierte Gärung im Stahltank, 3-5 Monate auf der Feinhefe im großen Holzfass. Als Hefeabzug (sur lie) direkt von der Feinhefe in die Flasche abgefüllt.

**Kategorie:** Weißwein

**Qualitätsstufe:** Qualitätswein

**Geschmack:** vielschichtig

**Tannin:** sanft

**Säuregeschmack:** Frisch

**Säure:** 6,1 g

**Süße:** Trocken

**Restzucker:** 2,5 g

### **Bewertung:**

**A la Carte:** 93

**Falstaff:** 92

### **Speiseempfehlung:**

**Kalb:** Gebacken

**Flaschengröße:** 1,5 Liter

**Verschluss:** Drehverschluss

**Bio:** AT-BIO-301

**Einzelflaschenpreis: € 68.90**

### **Verkostnotiz**

Helles Goldgelb, in der Nase verhalten - zart nach frischer Birne, etwas Babybanane, florale Nuancen, am Gaumen weiße Birnenfrucht, ein Hauch von Fruchtsüße, balanciert, zartes Säurespiel, mineralisch und frisch im Abgang, bereits gut entwickelt.