

# DREISTAND

SEIT  2018



## 2018er Pinot Blanc

TRAUBENSORTE	<b>Pinot Blanc</b>
JAHRGANG	<b>2018</b>
LAGE	<b>Sternenhalde Stäfa</b>
AUSBAU	<b>Stahltank</b>
VERSCHLUSS	<b>Drehverschluss</b>
ALKOHOLGEHALT	<b>13.5 Vol. %</b>
SÄURE	<b>4.4 g/l</b>
RESTZUCKER	<b>1 g/l</b>
TRINKTEMPERATUR	<b>10-12°C</b>
KURZBESCHREIBUNG	<b>Aromen von Pfirsich und Lavendel, mineralisch, mit frischem Auftakt, mittlerer Fülle und einer leichten Herbe.</b>
SPEISEEMPFEHLUNG	<b>Hervorragend zu Züri Gschnätzlets, Couscous, Bulgur, Miesmuscheln an Rahmsauce mit Sellerie ...</b>
FLASCHE	<b>75cl</b>

*Weinkellerei am See*