

# Schinterhof Schinterhof Pinot Bianco Südtiroler Alto Adige DOC



<b>Art.-Nr.:</b>	062261
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,75l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	13,5 %
<b>Anbauregion:</b>	Südtirol (Alto Adige)
<b>Ausbau:</b>	im großen Holzfaß
<b>Farbe:</b>	Weiß
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Jahrgang:</b>	2023
<b>Rebsorten:</b>	70% Weißburgunder, 25% Grauburgunder, 5% Sauvignon blanc
<b>Restzucker:</b>	1,9 g/l
<b>Säure:</b>	6,05 g/l
<b>Serviertemperatur:</b>	10
<b>Trinkreife:</b>	11
<b>EAN:</b>	8014146180351

## Preise

**Flasche 18,50 €** brutto

Preis pro Liter: 24,67 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

**Schinterhof Pinot Bianco Südtiroler Alto Adige DOC** **Fein, elegant, alpin geprägt:** Der Schinterhof Pinot Bianco aus Südtirol vereint Frische und Finesse in perfekter Balance. In den Höhenlagen rund um den Hof gereift, entfaltet dieser Weißwein eine klare, strahlende Aromatik mit Noten von grünem Apfel, Birne und einem Hauch Zitrus, begleitet von dezenten floralen Nuancen. **Am Gaumen:** Saftig, lebendig und präzise strukturiert, mit animierender Säure und mineralischer Tiefe. Der Ausbau bewahrt die typische Eleganz des Pinot Bianco und sorgt für ein harmonisches, langes Finale. **Speiseempfehlung:** Ideal zu leichten Vorspeisen, Fisch, Geflügel oder feiner Südtiroler Küche. **Herkunft & Stil:** DOC Südtirol – geprägt von alpinem Klima und kalkreichen Böden, die diesem Wein seine Frische und Charakterstärke verleihen.

## Zutaten

Traube, Konservierungsstoffe/Antioxidantien: Kaliummetabisulfit, Stabilisatoren: Metaweinsäure, Gummiarabicum, unter Schutzatmosphäre abgefüllt (Stickstoff), Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz

## Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

