

Weißwein / *White Wine*trocken / *dry*

0,75 l

Pannonica White Blend 2017

Winzerkommentar / *Winemaker's tasting notes:*

Die erfrischende Krönung eines milden Sommerabends. Ein kleines Stück Urlaub in jeder Flasche.

The refreshing hero for a balmy summer's eve. A little vacation in every bottle, for the pure joy of life!

Farbe: Zartes Gelbgrün

Colour: *Light yellow-green*

Nase: Pfeffrig-mineralisch, Pfirsich, mit etwas Rose und Limette

Nose: *Spicy and mineral, aromas of apricot, hints of roses and lime*

Gaumen: Mineralisch, stoffig und elegant von feiner Säure getragen

Palate: *Highly elegant on the palate, carried by fine acidity*

Speisen: Empfiehlt sich besonders zu frischem Hummer, hellen Fleischgerichten und asiatischen Gerichten

Food pairing: *Suited to fresh lobster, white meat and Asian dishes*Verschluss / *Bottle closure:*Drehverschluss / *Screw cap*Trinktemperatur / *Optimal drinking temp:*

6 - 10 °C (42,8 - 50,0 °F)

Traubenernte / *Grape harvest:*

11. September - 10. Oktober 2017

*September, 11th - October, 10th, 2017*Abfüllung / *Bottling:*Mai 2018 / *May, 2018*Ausbau / *Vinification:*Stahltank / *Steel tank*Analyse / *Analysis:*Traubensorte / *Grape variety:*

Grüner Veltliner, Chardonnay, Pinot Blanc

Gebiet / *Appellation:*

Burgenland

Klassifikation / *Classification:*

Landwein

Alkohol / *Alcohol:*

11,5 vol%

Auszeichnungen / *Awards:*

Pannonica White Blend 2015:

88 Punkte / *88 points* - **Best buy** - Wine Enthusiast Magazin, August 2016