

DOLLE

WEISSBURGUNDER PINOT BLANC



KAMPTAL AUSTRIA ÖSTERREICH

Degustation

Grün schimmerndes Hellgelb; duftet verführerisch nach weißen Ribiseln, Croissants und süßen Brötchen, dahinter schimmern ansatzweise grüne Nüsse durch; die anfangs „burgundischen“ Aromen werden später von einer überraschend kecken Säurepikanz ausgependelt. Frisch-fröhlicher Weißburgunder mit lebhafter, animierender Stilistik, der heuer vor allem seinen Esprit in den Vordergrund rückt; ein vinophiler Feingeist, der Frucht und Säure in harmonischer Liaison vereint.

Speiseempfehlung

Gemüse- und Pilzgerichten, Fisch, Fischsuppe, gebratenem und gebackenem Geflügel, rohem und mariniertem Fisch (Sushi, Sashimi, Fisch-Carpaccio,).

Traubensorte

Weissburgunder / Pinot Blanc

Riede / Boden

Löss + Schotterboden

Klassifizierung

Weinbaugebiet

Kamptal - Austria

Qualitätsstufe

Qualitätswein, trocken,
13,5% Vol. Alkohol

Rebenerziehung

Hochkultur mit 4300
Stöcken/Hektar

Weinbereitung

Temperaturkontrolliert im
Stahltank vergoren und im
Stahltank ausgebaut.

Lagerung

bis 12 Jahre
Die ideale Trinktemperatur
liegt zwischen 8 und 10
Grad.

TRADITIONSWEINGUT

Peter Dolle



Herrengasse 2
A-3491 Strass im Strassertal

www.dolle.at
weingut@dolle.at

T + 43 (0) 2735 2326
F + 43 (0) 2735 2857