



Weingut Familie Auer
TATTENDORF · THERMENREGION
ÖSTERREICH

Pinot Blanc Tattendorf DAC 2025 – Bio

Qualitätsstufe
Qualitätswein

Jahrgang
2025

Verschluss
Schrauber

Weinbaugebiet
Thermenregion DAC

Ausbau und Lagerung

Dieser Wein wird für die optimale Fruchtigkeit ausschließlich im Edelstahltank ausgebaut.

Dieser Wein bleibt dann nach der Gärung auf der Hefe liegen um die Mannoproteine abzubauen um somit vollmundiger zu werden.

Weinwerte

- Alkohol: 13,0 %Vol
- Säure: 5,4 g/l
- Restzucker: 2,4 g/l

Lagerfähigkeit
1-3 Jahre

Weinbeschreibung

Gelbe Früchte und ein Hauch Apfel, dazu etwas Nuss und geschliffene Säure zeichnen diese alte, feine Sorte aus.

Serviertemperatur
8-10°C

Speisenbegleitung
Fisch, Gemüse, weißes Geflügel, Gebackenes, Käse

VK – Einheit: 0,75lt Flasche
VPE – Karton: 6 x 0,75lt Flasche
EAN – Code Flasche: 912001108 015 8
EAN – Code Karton: 912001108 615 0



Zutaten & Nährwerte



ÖTW ÖSTERREICHISCHE
TRADITIONSWEINGÜTER



Mitglied der
österreichischen
Traditionsweingüter