



Der Prinz 2017

Qualitätswein quality wine

Die leichte, spritzige Weissweincuvée. Frisch und fruchtig im Duft, würzig-aromatisch am Gaumen, mit animierender Säure.

The light and crisp white blend. With fresh fruit aromas and nice, aromatic flavours offset by mouth-watering acidity.

Vinifikation: Handlese, gekühlte Gärung bei konstant 16°C, 2-3 wöchiger Hefekontakt.

vinification: hand picked, cooled fermentation at 16°C, 2-3 weeks on the lees.

Speisenempfehlung: Als Apéritif, zu leichten Vorspeisen, Aufstrichen, mariniertem Rindfleisch.

Recommended food pairing: as aperitif, to light starters, spreads, marinated beef.

Rebsorten / variety: Pinot Blanc, Muskat, Grüner Veltliner, Neuburger

Reben / vines: 22 - 26 Jahre / years

Ertrag / yield: selektive Handlese / 60 hl/ha
selective, manual harvest 60 hl/ha

Alkohol / alcohol: 11,5% Vol.

Trinkreife / maturity: 2017 – 2018

Temperatur / temperature: 8°C