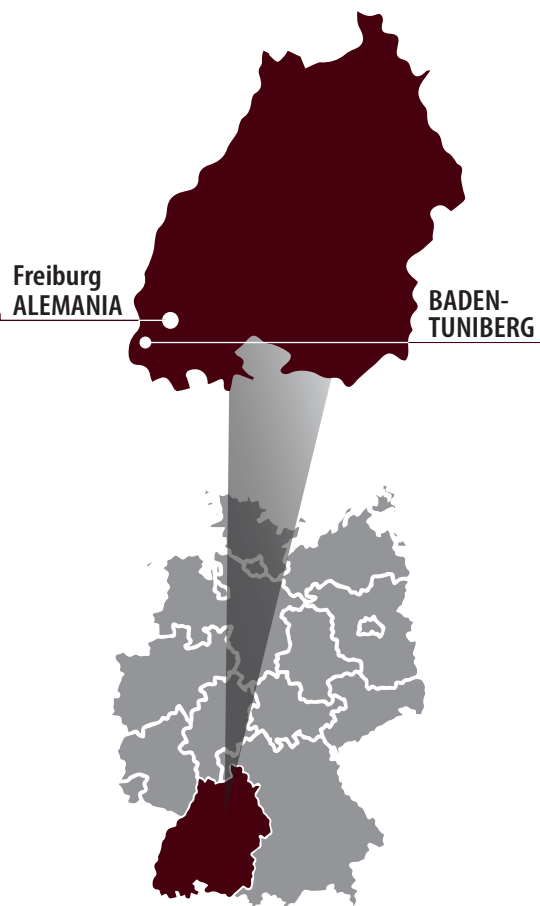




LANDMANN PINOT BLANC 2023

Pinot Blanc



VINÍCOLA

La bodega Landmann es una empresa familiar cuya historia se remonta al siglo XVIII. El vino ya se cultivaba hace 2000 años en Tuniberg, donde también se encuentran las mejores ubicaciones de la bodega Landmann. En la década de 1950, el Sr. Landmann se hizo cargo de la bodega y en 1995 entregó su gestión a sus hijos Jürgen y Peter. Mientras tanto, el enólogo Jürgen dirige solo la bodega Landmann. En los lugares cálidos y soleados de la zona vinícola B de la UE, los vinos de Landmann prosperan en un clima que puede compararse con el de Alsacia o el Loira. Las condiciones climáticas óptimas en el sur de Baden permiten que surjan vinos con cuerpo y con cuerpo con una mineralidad fascinante. Los Landmann ofrecen una amplia gama de variedades de uva blanca, algunas de las cuales maduran en barricas.

NOTAS DE CATA

Vino de Borgoña fresco y afrutado. Estimulantes aromas a manzana verde, naranja y finos matices Mirabell. Un compañero elegante y agradable con un gran final mineral.

Maridaje Perfecto combina bien con carnes blancas, pescados, ensaladas y platos a base de espárragos.



Vinícola / Enólogo:

Weingut Landmann
Jürgen Landmann



Grados de Alcohol:
12.5% Alc.



Cépage:

Pinot Blanc



Temperatura de Consumo:
6-8°C.



Vinificación:

Vinificación en Tanques de Acero Inoxidable