

# SCHALLER

## VOM SEE

# PANNONIA

## 2014



REBSORTEN	Grüner Veltliner und Muskat Ottonel
RIEDE	Weißlacken und Alter Satz – alle Rieden befinden sich am Neusiedlersee, Burgenland
ANALYTISCHE DATEN	11 % vol. Säure: 6 g / l Restzucker: 12,6 g / l
REIFEPOTENTIAL	Bis 2018
WEINGARTEN	Die Reben sind zwischen 8 und 26 Jahren alt und wachsen auf tiefgründigen Sandböden mit lehmigem Unterboden..
LESE	Die Trauben wurden am 28. August und 19. September 2014 geerntet
VINIFIKATION	Nach einer kurzen, gekühlten Maischestandzeit wurden die Trauben schonend gepresst und bei 18 - 20°C vergoren. Lagerung im Stahltank auf der Feinhefe.
WEINBESCHREIBUNG	Schaller vom See - Pannonia ist ein fruchtiger leichter Weingenuss mit leichter Restsüße.
EMPFOHLENE SERVIERTEMPERATUR	Am besten zwischen 8 - 10 °C
SPEISEBEGLEITUNG	Diese fruchtige, leichte Weißwein-Cuvée passt hervorragend zu leichten Fischgerichten

Weingut  
Gerhard & Brigitte Schaller  
Frauenkirchnerstraße 20  
A-7141 Podersdorf am See  
Burgenland, Österreich

Tel.: +43(O) 2177 2248  
Mobil: +43(O) 650 2177 224  
wein@schallervomsee.at  
www.schallervomsee.at