



Fink&Kotzian

O.T. Reserve 2015 Pinot Blanc/Chardonnay



REBSORTEN 50% Weissburgunder und
50% Chardonnay

AUSBAU 1/3 neues und
1/3 gebrauchtes Holz
von der Weidlinger
Eiche - im 228l piece
und 300l Fass sowie
1/3 Stahltank

BÖDEN Biotitgranit -
Urgestein der Böhmisches Masse

LAGEN Königsberg/Röschitz und
Hintern Berg/Röschitz

LESEZEIT 18. und 19. 10. 2015

ALKOHOL 13,5% vol.

SÄURE 5,9 g/l

RESTZUCKER 4,7 g/l

CHARAKTERISTIK fleischige Frucht eingebettet in der samtigen Textur
der Weidlinger Eiche, begleitet von einem prägnanten
mineralischen Kitzel, frische Obertöne von Steinfrucht
stimuliert durch nussige Aromatik als Basis

SPEISENBEGLEITER Ribeye-Steak mit Pommes Dauphine und Ratatouille,
Wiener Schnitzel im Butterschmalz herausgebacken,
Polpo Napoletano – Octopus alla Luciana

**Decanter
90 Punkte**

»Slightly creamy on the
nose with ripe apple, quince
and hints of lemon peel.
A citrusy core with yuzu
and candied lime.«

**93
A-la-Carte-
Punkte**

Helle Farbe, intensive,
komplexe Nase, Steinobst,
Melone, Rancio, gehaltvoll, dicht
und balancierter Trinkfluss,
fruchtiger Schmelz im Finish,
Kumquat und Grapefruit
im Nachhall«