



Höpler

## Pannonica White Blend 2021

Die erfrischende Krönung eines milden Sommerabends. Ein kleines Stück Urlaub in jeder Flasche, für den wahren Genuss des Lebens! „Pannonica“ verdankt seinen Namen der historischen römischen Provinz „Pannonia“, die sich einst vom Wienerwald bis Westungarn erstreckte. Dieses hervorragende Cuvée vereint die wunderbare Vielfalt unserer Region und setzt sich aus Grüner Veltliner, Pinot Blanc und Chardonnay zusammen.

The refreshing hero for a balmy summer's eve. A little vacation in every bottle, for the pure joy of life! 'Pannonica' is a reference to our heritage: Pannonia - once a province of the Roman Empire, bounded North and East by the river Danube. This is a wine that represents the diversity of our region. A beautiful blend of Grüner Veltliner, Pinot Blanc and Chardonnay.

### Weinbeschreibung

#### FARBE

Helles gelb

#### NASE

Pfeffrig-mineralisch, Pfirsich, mit etwas Rose und Limette

#### GAUMEN

Mineralisch, stoffig und elegant von feiner Säure getragen

#### SPEISEN

Empfiehlt sich besonders zu frischem Hummer, hellen Fleischgerichten und asiatischen Gerichten

### Tasting Notes

#### COLOUR

Light yellow-green

#### NOSE

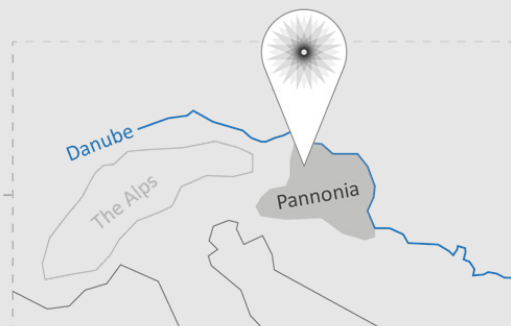
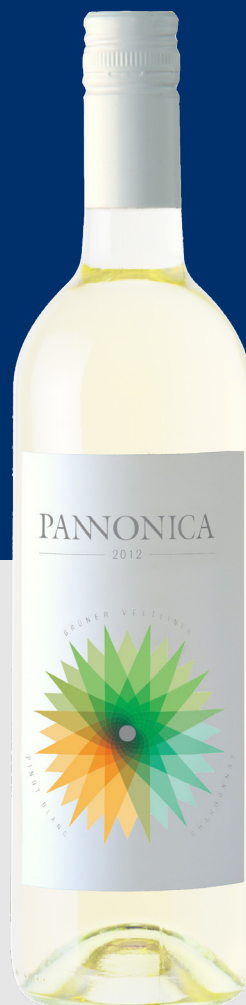
Spicy and mineral, aromas of apricot, hints of roses and lime

#### PALATE

Highly elegant on the palate, carried by fine acidity

#### PAIRING

Well suited to an array of everyday dishes including chicken, pizza, salads and pasta



#### Technical Information

Bottle closure:	Screw cap
Bottle size:	0.75l
Opt. drink temp:	6-10°C (43-50°F)
Grape harvest:	Sept 2021
Bottled:	March 2022
Vinification:	Steel tank

#### Analysis

Grape variety:	Grüner Veltliner, Chardonnay, Pinot Blanc
Appellation:	Burgenland
Classification:	Landwein
Alcohol:	12.5%



### AWARDS / AUSZEICHNUNGEN