



Smageskema - Lagrein Vin

Vin	Listepris (kroner)	Noter
Pinot Grigio Finell 2022 Pitzner Winery	180	100% Pinot Gris. Lagret ca. 6 måneder på bærmøn, derefter er 20% af vinen fadlagret i 4 måneder.
Sauvignon Blanc Schlossgarten 2023 Pitzner Winery	190	100% Sauvignon Blanc. Lagret på bærmøn i 5-6 måneder (80% ståltank, 20% store træfade).
Souvignier gris Villa Schmid 2023 Schmid Oberrautner (<i>hvid</i>)	215	100% Souvignier Gris. Macereret i en dag på skallerne. Lagret dels på ståltank og dels 30% på barriques.
Souvignier gris SPUR 2023 Schmid Oberrautner (<i>orange</i>)	225	100% Souvignier Gris. Macereret 3 uger på skallerne, lagret i 7 måneder på store fade.
Pinot Noir Riserva "PN20" Pitzner Winery	250	100% Pinot Noir Fadlagret i 14 måneder (30% på barriques).
Blauburgunder Villa Schmid 2020 Schmid Oberrautner	190	100% Pinot Noir Fadlagret (75% store fade, 25% barriques).
Lagrein Scharfegg 2022 Pitzner Winery	180	100% Lagrein Fadlagret (barriques) i 6 måneder.
Lagrein Gries Riserva Anton 2020 Schmid Oberrautner	275	100% Lagrein Lagret først på store fade, derefter 11 måneder på barriques.