Höpler

Pannonica White Blend 2025

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 Velltiner, 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



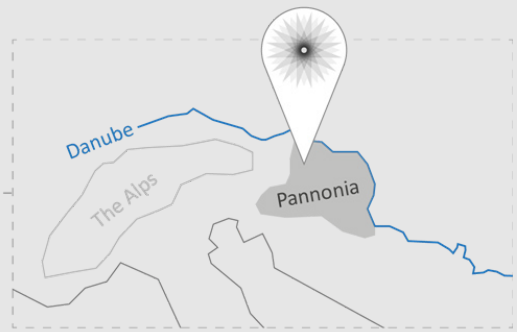
Tasting Notes

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 2025
Bottled:	Dec 2025
Vinification:	Steel tank

Analysis

Grape variety:	Grüner Veltliner, Chardonnay, Pinot Blanc
Appellation:	Burgenland
Classification:	Landwein
Alcohol:	13.0%

ZERTIFIZIERT 4193351 NACHHALTIG AUSTRIA

VEGAN

AWARDS / AUSZEICHNUNGEN