

CLASSIC

PINOT GRIGIO 2021

SÜDTIROL – ALTO ADIGE DOC

REBSORTE: Pinot Grigio

LAGE UND BODEN: Hügellagen in Südostausrichtung auf 300 bis 450 Meter über dem Meeresspiegel; Kies- und Schluffböden.

ERZIEHUNGSSYSTEM: Drahtrahmen + Pergel

ERTRAGSMENGE: 80 hl/ha

AUSBAU: Gärung und Lagerung im Edelstahlbehälter; längere Feinhefelager zur Ausbildung des komplex strukturierten Körpers.

ANALYTISCHE WERTE: Alkohol: 13,5 %, Gesamtsäure: 6,0 g/l, Restzucker: 2,5 g/l

TRINKREIFE: 1-3 Jahre

DEGUSTATION: Leichtes Strohgelb. Ausdruckvolles, sortentypisches Aroma mit Geruchsnoten von reifen Früchten (Pflirsich, Birne) und feinen Gewürzen. Saftiger Nachgeschmack mit erfrischendem Säurespiel.

BEGLEITIDEEN: Ausgezeichneter Wein als Aperitif sowie zu weißem Fleisch.

SERVIERTEMPERATUR: 7 – 9 °C

Enthält Sulfite

