

CLASSIC

PINOT GRIGIO 2025

SÜDTIROL – ALTO ADIGE DOC

REBSORTE: Pinot Grigio

LAGE UND BODEN: Die Weinberge erstrecken sich über Hügellagen in Südostausrichtung, gelegen zwischen 300 und 450 Metern über dem Meeresspiegel. Der Boden besteht hauptsächlich aus Kies- und Schluffböden.

ERZIEHUNGSSYSTEM: Drahtrahmen + Pergel

ERTRAGSMENGE: 80 hl/ha

AUSBAU: Der Wein durchläuft sowohl die Gärung als auch die 3-monatige Lagerung im Edeltank.

ANALYTISCHE WERTE: Alkohol: 13,0 %, Gesamtsäure: 5,6 g/l, Restzucker: 3,0 g/l

REIFEPOTENTIAL: 2 – 3 Jahre

DEGUSTATION: Der Wein präsentiert sich in einem leichten Strohgelb und bietet ein ausdrucksstarkes, sortentypisches Aroma mit Nuancen von reifen Früchten wie Pfirsich und Birne, begleitet von feinen Gewürznoten. Sein saftiger Nachgeschmack wird von einem erfrischenden Säurespiel begleitet.

BEGLEITIDEEN: Dieser Wein ist hervorragend als Aperitif geeignet und harmonisiert ausgezeichnet mit weißem Fleisch, Fisch und Meeresfrüchten. Er passt auch sehr gut zu vegetarischen Gerichten.

SERVIERTEMPERATUR: 8 – 10 °C

Enthält Sulfite

