



PINOT GRIGIO

Leuchtend strohgelbe Farbe, vielschichtig in der Nase mit aromatisch-fruchtigen Noten, aus denen besonders der ausgeprägte Duft nach saftigen Birnen hervorsteht.

Am Gaumen präsentiert er sich gut strukturiert, mit einem fein ausbalancierten Frucht-Säure-Spiel und einer angenehmen Würze.

TRAUBENSORTE

Pinot Grigio

BODEN

Lockere, leicht erwärmbare Mergelböden.

VINIFIKATION

Anschließend an die Lese werden die Trauben sofort nach Anlieferung im Keller sanft in pneumatischen Pressen abgepresst. Der Most wird über Nacht durch Schwerkraft von den Trubstoffen geklärt und bei kontrollierter Temperatur vergoren. Der Wein reift nach der Gärung bis zur Abfüllung auf der Feinhefe.

SERVIERTEMPERATUR

8° - 10° C

SPEISEEMPFEHLUNG

Nudelgerichte, Fischvorspeisen und Gemüsesuppen.

VERFÜGBARE FLASCHENFORMATE

