

Linie Grosse Formate

1L - Pinot Grigio

DOC delle Venezie

Die Boden- und Klimabedingungen ermöglichen es dem Pinot Grigio, alle seine typischen Komponenten wie Säure und ein breites, fruchtig-aromatisches Bouquet optimal zu entwickeln. Glänzend strohgelb, delikater und frisch am Gaumen, mit guter Ausgewogenheit.

Artikelnummer TVPG2 **Rebsorte** 100% Pinot grigio

Alkoholgehalt 12% vol. **Gesamtsäure** 5 g/l

Serviertemp. 8-10°C

Weinberge Einzelne Weinberge in der Provinz von Treviso.

Vinifikation Die Trauben werden zur Vollreife geerntet, um die phenolische Komponente bestmöglich zu entfalten. Generell findet die Ernte in der zweiten Augushälfte statt.

Beschreibung Die Trauben werden zart gepresst um die Weißweinherstellung zu optimieren. Eine langsame Gärung beginnt dann in Stahltanks mit ausgewählten Hefen.

Farbe Leuchtendes Strohgelb mit grünlichen Schattierungen.

Geruch Noten von Weißdorn, Ginster und Margeriten gefolgt von Birne, Apfel und Susine.

Geschmack Fein und frisch mit einer guten Ausgewogenheit.

Empfehlung Ideal am Tisch mit Meeresfrüchtesalat, ersten Gerichten auf Fischbase und Suppen. Interessante Kombination mit Kochfisch und Soufflé.

Größen 0.75L, 1L, 1.5L

