



PINOT GRIGIO

Alkoholgehalt: 12,50% in Vol.

Zuckergehalt: 0,42 gr/l

Gesamtsäure: 5,20 gr/l

PH-Wert: 3,30

Weinherstellung:

Weiß oder kupferfarbig

Reife:

Flaschenreife für 3 Monate

Rebsorte: Pinot Grigio

Anbaugebiet: San Polo di Piave (TV)

Hektarertrag: 14.000 kg/ha

Pflanzanordnung: 280 x 120

Anbauart: Sylvoz

Die Weinherstellung des Pinot Grigio kann weiß oder kupferfarbig erfolgen. Die Mode tendiert sicherlich zur kupferfarbigen Weinherstellung, wobei er einen leicht bitteren, fruchtigen und körperreichen Geschmack annimmt, und eine Reifung nicht vorgesehen ist. Die Weinherstellung als Weißwein verleiht dem Wein jedoch mehr Feinheit, Eleganz und Diskretion.

Es handelt sich um einen international bekannten Wein von hoher Qualität. Fruchtig als junger Wein entwickelt er ein weites und stechendes Bukett von trockenem Heu, grünen Nusschalen und gerösteten Mandeln.

Ein Wein zum Aperitif, der zu allen leichten Vorspeisen, Eintöpfen und Suppen sowie Fischgerichten passt.

Serviertemperatur 10 - 11° C.