



“PINOT GRIGIO”

Garda DOC

“DIE HÖCHSTE AUSSAGEKRAFT UNSERES LANDES”



ANBAUGEBIET

Die Weinberge befinden sich zwischen der gemäßigten Klimazone südlich des Gardasees und den nordwestlich von Mantua gelegenen Morenischen Hügeln.

REBSORTE

100% Pinot Grigio

WEINLESE UND HERSTELLUNG

Die Weinlese beginnt normalerweise mit Anfang September. Die Trauben werden sanft gepresst und der Most kalt mazeriert. Der Wein wird in Stahltanks zur Gärung gebracht, dies führt zur Entfaltung des typischen Aromas dieser Trauben.

FARBE

AROMEN UND GESCHMACKSNOTEN

Hellgelber Farbton mit grünen und strohgelben Reflexen. Fruchtig und blumig in der Nase, elegant, frisch und mineralisch am Gaumen. Dieser Wein präsentiert sich elegant und jugendlich, perfekt balanciert und reich strukturiert.

ALKOHOLGEHALT 12,5%

UNSERE EMPFEHLUNG

Halten Sie immer eine gekühlte Flasche bereit. Ausgezeichnet als Aperitif, harmoniert mit sommerlichen Menüs, passend vor allem zu Reisgerichten und Fisch.

