

PINOT GRIGIO

Rebsorte: Pinot Gris

Typologie: Pinot Grigio delle Venezie DOC

Reberziehung: Spaliererziehung

Rebstöcke pro Hektar: 5000

Ertrag pro Rebstock: 1-1.2 kg

Weinlese: Manuell in September

Weinherstellung: Die sorgfältig ausgewählten Trauben werden sofort sanft gepresst und der Most durch statische Sedimentation kalt dekantiert.

Die Gärung erfolgt bei einer kontrollierten Temperatur von 16 °C im Stahltank.

Nach der Gärung reift der Wein im Stahltank mit regelmäßiger und wiederholter Bâttonage bis zur Abfüllung.

Alkoholgehalt: 13% vol

Aussehen und Farbe: Strohgelb mit graugrünen Reflexen und einem Schimmer von Zwiebschalen. Kristallklar mit schöner Konsistenz.

Aroma: Kräftig und intensiv, schöne und sehr feine Komplexität. Reife Früchte, insbesondere Zwetschgen, die des besten Sliwowitz würdig wären. Dazu Golden Delicious und Birne sowie blumige Noten, wie Ginster, Weißdorn und Iris. Darüber hinaus leicht würzige Anklänge von Kardamom und weißem Pfeffer.

Geschmack: Weich und angenehm alkoholisch bei zugleich herrlicher Frische und ausgeprägter Mineralität. Im Mund ähnlich wie in der Nase, mit deutlichem Zwetschgenaroma. Schöne Intensität und langer Abgang mit einem eleganten Mandelfinale.

Kombination: Der ideale Begleiter zu Fisch und Meeresfrüchten. Besonders elegant zu Spaghetti mit Bottarga sowie zu Schwertfisch mit Pachino-Tomaten, Kapern und Oliven. Dank seinem intensiven Aroma sowie seinem weichen und zugleich erfrischend herben Charakter passt dieser große Wein aber auch ebenso hervorragend zu Elsässer Sauerkraut.

Servierhinweis: Bei 8-10 °C im großen Tulpenkelch.

