



PINOT GRIGIO

Bio und Vegan

Pinot grigio DOC delle Venezie

Der Pinot Grigio Perlage wächst auf kühlen, luftigen Böden in Venetien, wo Sonne und Meeresbrise aufeinander treffen. Mit Aromen von weißen Blüten und knackigen Früchten ist er ein frischer, klarer Wein mit einem sauberen Abgang.

Er bietet einen unmittelbaren Genuss, begleitet jeden Schluck mit Schwung und unterstreicht auf anmutige Weise die Unverfälschtheit und Gelassenheit des gemeinsamen Genusses.



Bezeichnung: Pinot Grigio DOC delle Venezie

Typ: Weißwein

Rebsorten: Pinot Grigio

Anbaugebiet: Venetien – Friaul-Julisch Venetien



IM WEINBERG

Boden: Schwemmlandboden

Alter der Rebstöcke: 20 Jahre

Erziehungssystem: kordonerziehung, sylvoz

Lese: maschinell



SERVIEREMPFEHLUNG

Serviertemperatur: 10 - 12 °C

Speisenempfehlungen: Er passt hervorragend zu Vorspeisen, Risotto und ersten Gängen mit Wildkräutern. Besonders geeignet als Begleiter zu Fischgerichten und weißem Fleisch.

ZERTIFIZIERUNGEN



IM WEINKELLER

Weinbereitung: Weissweinbereitung

Alkoholgehalt: 12 % vol.

Zucker: 4 g/l



VERKOSTUNG

Farbe: Strohgelb mit kaum wahrnehmbaren kupferfarbenen Reflexen.

Aroma: Tropische Früchte, Melone, Banane und ein leichter Hauch von Honig.

Geschmack: Leicht säuerlich, gut strukturiert und fein, langanhaltend.