



Pinot Grigio 15

Südtirol Alto Adige DOC, Castelfeder

Herrlicher Grauburgunder

Beschreibung:

Der Weinberg Nummer 15 verleiht diesem Pinot Grigio seinen Namen. Denn diesem spezifischen Standort verdankt dieser kräftige Südtiroler Grauburgunder seinen besonderen Geschmack und seinen exzellenten Trinkfluss. Da die Lage sich im Schutz eines schattenspendenden Berges befindet, der die Trauben vor zu starker Sonneneinstrahlung bewahrt, bleibt in den Früchten eine wunderbare Frische erhalten, die enorm zur ausgewogenen Frucht-Säure-Balance beiträgt.

Degustationsnotiz:

Präsentiert sich im Glas mit einem hellen Strohgelb. Der Duft sehr angenehm, frischer und saftiger Apfel und gelbe Früchte. Recht voller und ausgewogener Körper mit attraktiver Saftigkeit und Fruchtschmelz. Langer harmonischer Abgang.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süsswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Italien

Produzent: Castelfeder

Ausbau: im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 100% Pinot Grigio

Artikelnummer: 1260323

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Grigio 15

Südtirol Alto Adige DOC
Castelfeder

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Grigio
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.