



Pinot Grigio

Südtirol Alto Adige DOC, Schreckbichl Colterenzio

Der Besondere mit alpenländischem Flair

Beschreibung:

Aus der beliebtesten italienischen Weissweinrebsorte, aber mit dem gewissen Etwas. Seine besondere Note bekommt er im Herzen Südtirols. Hier findet der Pinot Grigio in Lagen auf 350-400 m Höhe optimale Wachstumsbedingungen. So entsteht ein ausgeprägter Pinot Grigio mit reicher Mineralik und Finesse. Der perfekte Aperitifwein.

Degustationsnotiz:

Mittleres Gelb, grünliche Nuancen. Agrumen und Stachelbeeren in der zart parfümierten Nase, auch einige Wildkräuter und weißer Pfeffer. Am Gaumen eine zauberhafte Eleganz vermittelnd, nach und nach intensiver werdend, in der Aromatik sehr rebsortentypisch, viel Saftigkeit und einige mineralische Noten im Abgang. Ein Jahrgang mit alpinem Charakter, voller Mineralität und Frische.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu weissem Fleisch sowie Fisch und Krustentieren. Geniessen Sie ihn auch zu Focaccia, Käsegebäck, Antipasti, Spaghetti vongole und Gnocchi mit Salbeibutter.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Italien

Produzent: Schreckbichl Colterenzio

Ausbau: 5 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Pinot Grigio

Artikelnummer: 1650124

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Grigio

Südtirol Alto Adige DOC
Schreckbichl Colterenzio

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Grigio
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	5 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.