



Pinot Grigio

Südtirol Alto Adige DOC, Kellerei St. Michael-Eppan

Pinot Grigio von einer der besten Kellereien Südtirols

Beschreibung:

Rund um die Gemeinden Eppan und Kaltern liegen die Weinberge, auf denen die Trauben für diesen Pinot Grigio wachsen. Die Böden sind geprägt von Kalk und Schotter, was für besonders mineralische Weine sorgen kann. Der Pinot Grigio wurde Temperaturkontrolliert vergoren und im Anschluss auf der Feinhefe gelagert, was dazu führt, dass er wunderbar geschmeidig und strukturiert erscheint. Ein intensiver Birnenduft sowie ein fruchtiger und voller Körper sind die Dinge, die diesen Wein besonders auszeichnen.

Degustationsnotiz:

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: Kellerei St. Michael-Eppan

Ausbau: im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Pinot Grigio

Artikelnummer: 1201824

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Grigio

Südtirol Alto Adige DOC
Kellerei St.Michael-Eppan

Herkunft:	Italien
Ratings:	Wine Enthusiast 90/100, Score 17.00/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Grigio
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
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.