



Pinot Bianco Vom Stein

Südtirol Alto Adige DOC, Castelfeder

Attraktiver Weißburgunder aus besonders kalkhaltigen Dolomitböden

Beschreibung:

Neben Gewürztraminer und Sauvignon haben sich die Burgundersorten zu den führenden weißen Rebsorten in Südtirol entwickelt. Der Weißburgunder "Vom Stein" verdankt seinen Namen der prägenden Bodenstruktur der Weinberge: Denn die Parzellen, aus denen die Trauben stammen, befinden sich alle auf dolomitischem Kalkstein, der diesem Wein seine feine Struktur, Eleganz und Frische verleiht. Schonende Verarbeitung und ausreichend Zeit zur Entwicklung sind ebenfalls wichtige Faktoren für exzellenten Trinkfluss: Nach der Ernte von Hand folgt die sanfte Pressung der Früchte, bevor der Pinot Bianco von Castelfeder nach Abschluss der Gärung 6 Monate im Edelstahltank auf der Hefe reift.

Aromenprofil:

Leuchtendes Strohgelb im Glas. Im aromatischen, vielschichtigen Bouquet mit saftig ausgeprägten Fruchtaromen. Am Gaumen herrlich frisch und cremig, seine Säurestruktur ist ausgewogen und anregend, schöner Körper und Substanz bis in den 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.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Italien

Produzent: Castelfeder

Alkoholgehalt: 13.5%

Artikelnummer: 1260225

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Bianco Vom Stein

Südtirol Alto Adige DOC
Castelfeder

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 17.5/20
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.