



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.

Aromenprofil:

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.

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: 1260325

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Grigio 15

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.