



2018 Pinot Grigio

Südtirol DOC, Schreckbichl Colterenzio

Fruchtiger Pinot Grigio 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:

Hellgelbe Farbe. Sanfte zitrische Noten, Stachelbeeren und ein Hauch Zitronenminze in der offenen, ausdrucksstarken Nase. Eleganter Auftakt, abgelöst von einer konzentrierten und intensiven Frucht, die Aromen der Nase bestätigen sich, von dezenter Frische; das Finale ist begleitet von etwas weissem Pfeffer und einer feinen Mineralik; mittellanger Finish.

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:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Italien
Region:	Südtirol
Produzent:	Schreckbichl
Bewertung(en):	James Suckling 90/100, Score 17.5/20
Ausbau:	5 Monate in Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2022
Rebsorte(n):	100% Pinot Grigio
Artikelnummer:	1650118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Grigio

Südtirol DOC
Schreckbichl Colterenzio

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 90/100, Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Grigio
Trinkreife:	Jetzt bis 2022
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	5 Monate in Stahltank
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren