



## 2021 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.

## Degustationsnotiz:

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 Köper 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.

### Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren **Herkunftsland:** Italien **Region:** Südtirol

Produzent: Azienda Vinicola Castelfeder

Bewertung(en):

Ausbau:im StahltankWeinbau:TraditionellAlkoholgehalt:14.0 %Trinkreife:Jetzt bis 2025Rebsorte(n):100% Pinot Gris

Artikelnummer: 1260221



# Einsteckkarte für Weinregalclips Größe: A7 74x105

## **Pinot Bianco Vom Stein**

Südtirol Alto Adige DOC Castelfeder

Italien Herkunft:

Bewertung(en):

Rebsorte(n): 100% Pinot Gris Trinkreife: Jetzt bis 2025 Weinbau: Traditionell Ausbau: im Stahltank Alkoholgehalt: 14.0 %

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren Service: