



## 2022 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.

### **Degustationsnotiz:**

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.

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Südtirol
<b>Produzent:</b>	Azienda Vinicola Castelfeder
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Rebsorte(n):</b>	Grauburgunder
<b>Artikelnummer:</b>	1260322

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Pinot Grigio 15**

Südtirol Alto Adige DOC  
Castelfeder

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	Grauburgunder
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren