



WEINBRIEF:	<b>Südtiroler Pinot Grigio DOC</b>
TRAUBEN:	100 % Pinot Grigio
HERKUNFT:	Aus Weingärten in der Talsohle des Unterlandes, gedeiht dieser Pinot Grigio bei hervorragenden klimatischen Bedingungen und guten Bodenvoraussetzungen in höchster Anforderung. Die geringen Hektarerträge widerspiegeln sich im hohen Qualitätsniveau.
HEKTARERTRAG:	60 hl
VINIFIKATION:	Nach der Anlieferung werden die Trauben sanft abgepreßt und durch natürliche Sedimentation von den Trübstoffen geklärt. Die alkoholische Gärung erfolgt mit Reinzuchthefen bei kontrollierter Temperatur von 19° C im Edelstahlgebilde.
CHAR. EIGENSCHAFTEN:	Das ausgeprägte Aroma, sowie das ausgezeichnete Säureverhältnis, verleihen diesem Wein Kraft und Struktur. Farbe: leuchtend strohgelb Geruch: feinfruchtig, dezent nach Birne Geschmack: trocken, weich, angenehme Fülle mit feiner Säure
SPEISE EMPFEHLUNG:	Zu gebackenen Pilzen, Süßwasserfischen, gekochten Meeresfrüchten und Fischsuppe.
SERVIERTEMPERATUR	10- 12° C
LAGERFÄHIGKEIT:	2-3 Jahre