

# PINOT GRIGIO

DOC 2017

**SORTE/N:** Pinot Grigio

**ALTER DER REBEN:** 6 – 26 Jahre

**TRINKTEMPERATUR:** 10 – 12 °C

**TRINKREIFE:** 2018 – 2019

**ERTRAG:** 70 hl / ha

**ERZIEHUNGSFORM:**  
Drahtrahmen + Pergel

**ALKOHOL:** 13,5 %

**RESTZUCKER:** 2,5 g/l

**SÄURE:** 5,3 g/l

Enthält Sulfite

» So wie wenn Ihr Eure Lieblingsjeans oder Euer Glücks-T-Shirt anzieht: Mit einem Glas Pinot Grigio fühlt Ihr Euch sofort zu Hause – egal, wo Ihr gerade seid. «

## HERKUNFT

Pinot Grigio (auch als Ruländer bezeichnet) ist die meist angebaute Weißweinsorte in Südtirol. Das warme Klima in Kombination mit kühlen Nächten in der Reifephase lässt Weine mit guter Struktur und gleichzeitig angenehmer Frische entstehen

## JAHRGANG

Nach einem übermäßig trockenen Winter und einem frühen Austrieb, kamen wir bei einer Frostperiode Ende April mit einem blauen Auge davon. Bereits Anfang Mai zeigten sich die ersten aufgesprungenen Traubenblüten. Einem niederschlagsreichen Juli mit einigen lokalen Hagelgewittern, folgte die letzte Reifephase. Die Weinlese startete bereits Ende August und wurde in kürzester Zeit bereits Anfang Oktober wieder abgeschlossen.

## VINIFIKATION

Ganztraubenpressung reifer, gesunder Trauben, natürliche Mostklärung, Gärung bei kontrollierter Temperatur von 18-20 °C, 3-monatige Lagerung auf der Feinhefe im Edelstahl.

## WEINGUT

Hanglagen mit Süd- und Ostexposition in 300 bis 450 m Meereshöhe mit lehmigen Kalkschotter.

## DEGUSTATIONSNOTIZ

- leuchtendes Gelb
- fruchtbetont nach Ananas, Banane und reifer Birne
- füllig und mit Schmelz, saftig und mit reifen Früchten im Nachhall

## EMPFEHLUNG

Er verträgt sich ausgezeichnet mit Pilzgerichten und passt sehr gut zu Fisch und Meeresfrüchten. Auch als Aperitif-Wein empfohlen.

## AUSZEICHNUNGEN

**JAMES SUCKLING** – 2016: 92 Pkt.

**WINE ENTHUSIAST** – 2010, 2011: Best Buy

**SAKURA JAPAN WOMEN'S WINE AWARDS** – 2015: Silver, 2016: Gold

**WINE & SPIRITS** – 2015: Best Buy