

# PINOT GRIGIO

**DOC 2019**

**SORTE:** Pinot Grigio

**ALTER DER REBEN:** 6 – 26 Jahre

**TRINKTEMPERATUR:** 10 – 12 °C

**TRINKREIFE:** 2020 – 2021

**ERTRAG:** 70 hl / ha

**ERZIEHUNGSFORM:**  
Drahtrahmen + Pergel

**ALKOHOL:** 13,5 %

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

**SÄURE:** 6,4 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

Die Witterungsverhältnisse machen das Weinbaujahr 2019 zu einer Herausforderung für unsere Weinbauern. Auf einen relativ milden Winter und Frühlingsbeginn folgten ein nasser und kühler April und Mai. Nach der Blüte, die erst im Juni erfolgte, drehte sich die Wettersituation und es wurde heiß und trocken. Der Spätsommer verzögerte mit einigen Niederschlägen und unterdurchschnittlichen Temperaturen die Reife der Trauben. Die Lese des gesunden Traubenguts begann Anfang September und zog sich bis Ende Oktober hin.

## 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 p.; 2017: 90 p.; 2018: 90 p.

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

**WINE & SPIRITS** – 2015: Best Buy

**SAKURA JAPAN WOMEN'S WINE AWARDS** – 2015: Silver, 2016: Gold, 2018: Gold

**FALSTAFF** – 2018: 90 p.