

Südtirol Pinot Grigio DOC 2022



Wissenswertes

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.

Anbaugebiet

Weinberg der Klosterkellerei Muri-Gries. Lage Kaiserau, wo Eisack und Etsch zusammenfließen.

Traubensorte

Pinot Grigio.

Boden

Schottrige Schwemmböden.

Herstellverfahren

Mostvergärung im Edelstahl bei kontrollierter Temperatur von 19°C für eine Woche. Muri Gries baut den Pinot Grigio im Edelstahlbehälter aus. 25% reifen 5 Monate im großen Holzfass mit 30 hl.

Farbe

Strohgelb mit intensiven grünen Reflexen.

Bukett

Frische Früchte wie reife Williamsbirnen. Duftet nach Kräutern mit Minze und Melisse und nach schwarzem Tee. Leicht buttrig und nussig.

Geschmack

Kraftvoll strukturiert, gehaltvoll und schwer mit leicht bitterem, langem Abgang.

Serviertemperatur

Servieren Sie den Weisswein kalt bei 8-10°C.

Lagerung

Wir empfehlen, den Pinot Grigio jung zu trinken. Im Laufe des ersten, höchstens des zweiten Jahres.

Serviervorschlag

Der Pinot Grigio DOC passt sehr gut zu Pastagerichten mit Tomatensauce, zu Gemüselasagne, Gemüseterrinen und Kürbissuppe. Ein Weißwein auch zu Kartoffelauflauf und frischen Käsesorten.

Sonstige Daten:

Art-Nr: 2200
Flaschen: 18.000

Alkohol: 13,50% Volumen
Verschluss: Presskork

Säure: 5,10 g/l
Anbau: konventionell

Restzucker: 2,20 g/l
EAN: 8013598020758