



COLLIO PINOT GRIGIO



KLASSIFIZIERUNG: D.O.C. (Qualitätswein mit kontrollierte Herkunftsbezeichnung)

NAME: Pinot Grigio weiß

PRODUZIERTE FLASCHEN: 10.500

ANBAUGEBIET: San Floriano Del Collio – Ortschaft Uclanzi und Bivio (Friaul Italia), Hügelandschaft eoänen Ursprungs, aus Keuper Boden – und Sandboden Schichtungen bestehend.

REBSORTE: 100% Pinot Grigio.

KULTIVIERUNGSSYSTEM: Guyot. Doppel umgeworfen bewusst reduziert der durchschnittliche Ertrag ist 70 - 80 Zentner pro Hektar.

ZEIT DER WEINLESE: Mitte September. Handlese.

WEINHERSTELLUNG: Sanfte Pressung mit sofortiger Trennung von den Schalen und Flüssigkeit.

GÄRUNG: Im Stahltank bei thermokontrollierter Temperatur.

VERFEINERUNG: Für ca. vier Monate in Stahl danach für drei weitere Monate in der Flasche aufbewahrt.

ALKOHOLGEHALT: 13 – 13,50 % Vol. (je nach Jahrgang)

SENSORISCHE MERKMALE

FARBE: Leichtes strohgelb.

DUFT: Sehr intensiv, fein und personell, erinnert an Akazien-Blüten und reifes Obst.

GESCHMACK: Trocken, angenehm, leicht bitter. Säuregrad und Alkoholgehalt stehen in ein ausgeglichenes Verhältnis zueinander.

EMPFEHLUNG: Passt hervorragend zu würzige Vorspeisen, Suppen, Reis, geräuchertes und zu gekochtem weißen Fleisch.

TRINKTEMPERATUR: ca. 10 – 12°C.

Dieser Rebsorten-Wein kommt aus der renommierten Kellerei Muzic, die jedes Jahr das Beste Lesegut auswählt. In ihrer hochmodernen Kellerei wird der Wein gekeltert und ausgebaut. Die besonders aus dem Burgund bekannte Rebsorte Pinot Grigio findet hier eine interessante Ausprägung.