

DER WEINHAUER

Genießt das Collio

Norina  
Pez

PINOT GRIGIO  
COLLIO  
DOC



**PRODUKTIONSGBIET:** Dolegna del Collio.

**TRAUBEN:** 100% Pinot Grigio.

**LAGE DES WEINBERGES:** Collio

**BODEN:** Sandsteine und Mergel eozänischen Ursprungs.

**HÖHE:** 100 m ü.M

**TRAININGSSYSTEM:** Doppel Streckbogen und Guyot.

**TRAUBENERTRAG:** 70 q / ha

**ERNTENZEIT:** Anfang September.

**WEINBEREITUNG:** Die Trauben werden von Hand gepflückt, und leicht gepresst. Ausgewählte Hefe wird zum Most hinzugefügt. Die Fermentation wird 15/20 Tage bei einer konstanten Temperatur gehalten.

**ALKOHOLGEHALT:** 13% vol.

**BESCHREIBUNG**Die strohgelbe Farbe hat leichte kupferfarbene Reflexe. Das Aroma ist intensiv und zart mit ausgeprägten fruchtigen Noten. Der Geschmack ist trocken und markant, weich und körperreich.

**SERVIERVORSCHLAG:** Ein guter Wein für leckere Suppen, mageres Fleisch und Geflügel. Er wird auch für Salami und Jause empfohlen.

**SERVIERTEMPERATUR:** 12°C



Günter Hauer +43 664 3267419

Doris Hauer +43 664 4493569

Hauer e.U. • Günter Florian Hauer  
8572 Bärnbach • Knappenweg 2  
+43 664 3267419  
+43 664 4493569  
office@hauer-eu.at

office@derweinhauer.at •  
[www.derweinhauer.at](http://www.derweinhauer.at)  
<https://www.facebook.com/derweinhauer>  
FN 545220w • LGZ Graz  
ATU 30294204 VID: ATV2391730035

Volksbank Steiermark Mitte AG  
IBAN AT964477019594840000  
BIC VBOEATWWGRA

LIPIZZANER  
HEIMAT  
Steiermark

