

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.

BESCHREIBUNGDie 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
<https://www.facebook.com/derweinhauer>
FN 545220w • LGZ Graz
ATU 30294204 VID: ATV2391730035

Volksbank Steiermark Mitte AG
IBAN AT964477019594840000
BIC VBOEATWWGRA

LIPIZZANER
HEIMAT
Steiermark

