

Pinot Grigio

PRODUKTIONSZONE: Gemeinde Cormons, Isonzo

TRAUBE: 100% Pinot Grigio

BEZEICHNUNG: DOC Friuli – BIO

KULTURBETRIEB: Anbau mit biodynamischer Methode, gezielte Ausdünnung, Entlaubung in der Nähe von Clustern zur Erhaltung der Reben-Gesundheit.

PRODUKTION: 6.600 Flaschen

GRADATION: 13,5% vol.

ERNTE: Ende September, manuelle Ernte in den frühen Morgenstunden.

VINIFIKAZIONE: Manuelle Auswahl der Trauben, Kühlen der gequetschten Trauben auf 10 Grad (1 Nacht) Weiches Pressen mit Vakuumpresse, Gärung mit ausgewählten Hefen bei 18°C. Ein Teil mit Schale. Bis Ende Februar in Edelstahlfässern. Weinmontage, Proteinstabilität durch Bentonit.

GERUCHS- UND GESCHMACKSHINWEISE: Weißwein mit kupfernen Nuancen, besonders angenehm und mit angenehmem Duft. Noten von reifen Früchten entstehen von Pfirsich bis Melone, anhaltende Persistenz, mit einem angenehmen, runden und ausgewogenen Geschmack

SERVICETEMPERATUR: 10° – 12° C

PAARUNGEN: Fischgerichte und Käse.



Doris +43 664 4493569
Günter +43 664 3267419
www.derweinhauer.at

