



Wir freuen uns, Sie in unserer Welt zu empfangen, die von flächendeckend, naturnah, angelegten Weingärten gemacht ist, und wo die Zeit noch langsam vergeht.

PINOT GRIGIO

I.G.T. delle VENEZIE

Der Name dieser edlen Traubensorte stammt von der rötlichen Farbe ihrer Schale wenn die Traube reif ist. Die weiße Vinifizierung erlaubt die Gewinnung eines strohgelben, eigenständigen und wohl strukturierten Weins. Unser Pinot Grigio wird ausschliesslich in Edelstahlbehältern vinifiziert und 6 Monate nach der Lese abgefüllt.

Organoleptische Eigenschaften:

Farbe: Intensives Strohgelb mit leichten verkupferten Reflexen, die an die Traubenfarbe erinnern.

Bouquet: Intensiv, elegant, ähnlich dem Duft von Akazienblüten und Muskat.

Geschmack: Sortentypisch, trocken, angenehm fruchtig mit schöner frische, sehr eleganter Abgang.

Gastronomische Tipps:

Er ist der ideale Wein zu Fischgerichten der gehobenen Küche: Schalentiere, in Alufolie gegarte, gebratene oder gegrillte Fischgerichte, schmackhafte Fischvorspeisen, Fischsuppen und Meeresfrüchte-Risotto. Passt auch gut zu Crêpes, Soufflés und weißem Fleisch.

Alkoholgehalt: 12% Vol.

Trinktemperatur: 8-10°C.

Flaschengrößen: 750 ml – 375 ml



2011



2011
2010
2009
2008
2007
2006



**Oscar
qualità-prezzo
2011, 2006,
2007, presente
anche nell'ed.
2008**



**punkte: 83
2010
und
2011
punkte: 86
2009**



**punkte: 83
2011
punkte: 82
2010**



**2006 : Goldmedaille beim Concours Mondial de Brüssel
2008 und 2011: Silbermedaille.**



2008: Bronzemedaille beim "Vinorevue", Praga

