



SÜDTIROLER PINOT GRIGIO FESTIVAL

JAHRGANG:	2014
FÜLLMENGE:	0,75 l
WEINSORTE:	100 % Pinot Grigio (Ruländer)
HERKUNFT:	Meran, Salurn, Marling 280 – 350 m
BÖDEN:	Humoser schwach lehmiger Sand, Granit und Gnais
ALTER DER REBEN:	10 – 15 Jahre
LAGERFÄHIGKEIT:	3 Jahre +

ANALYSEWERTE:

ALKOHOL:	13,0 %
GESAMTSÄURE:	6,3 g/l
RESTZUCKER:	3,7 g/l

ANMERKUNG VOM KELLERMEISTER:

Lebhaftes Strohgelb. Fruchtiger, frischer Duft nach grünen Äpfeln und Banane, im Mund ausgeglichen und voll, mit erfrischender Fruchtsäure; feiner Abgang.

AUSBAU:

Kaltmazeration für ca. 12 Stunden und schonendes Pressen in der Traubenpresse. Alkoholische Gärung in kleinen Edelstahltanks. Spätere Lagerung auf der Feinhefe für 5 Monate.

SPEISEEMPFEHLUNGEN:

Empfehlung: kräftige Fischgerichte, Südtiroler Spezialitäten.

Serviertemperatur: 10-12°