

# GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

## PINOT GRIGIO

SÜDTIROL · ALTO ADIGE · DOC

### Anbaugebiet

Der Grauburgunder wird in Gírlan auf den Hügeln des Überetsch, auf einer Höhe von 450 - 500 m ü.d.M., in gut belüfteten Lagen, angebaut. Der Boden des Anbaugebietes ist reich an Mineralien, die sich aus Sedimenten der Vergletscherungszeit gebildet haben.

### Vinifikation und Ausbau

Die Trauben werden von Hand gelesen und in kleinen Behältern angeliefert. Die Trauben werden sanft abgepresst, der Most durch natürliche Sedimentation von den Trubstoffen geklärt. Die Gärung erfolgt im Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur mit anschließendem Ausbau auf der Feinhefe.

### Weinportrait

Der Grauburgunder hat kleine Trauben mit rostfarbigen, fast bräunlichen Beeren. An der gleichen Rebe finden sich manchmal Weißburgunder- und Grauburgunder-Trauben, die beide zur Burgunderfamilie gehören. Der Geschmack ist delikater und weicher. Die Weine passen sehr gut zu Spargel, Fisch und delikatem Fleisch.

Jahrgang	2023
Anbaugebiet	Gírlan
Rebsorte	Pinot Grigio
Serviertemperatur (°C)	10-12°
Ertrag (hl/ha)	70
Alkohol (vol%)	13,5
Gesamtsäure (g/l)	5,72
Restzucker (g/l)	1,5
Lagerfähigkeit (Jahre)	3

