



Punggl

NALS MARGREID
— 1932 —

Pinot Grigio

SELECTION

Rebsorte

100% Pinot Grigio

Herkunftsbezeichnung

Südtirol DOC

Höhenlage

220 – 250 m ü. M.

Ausrichtung

-

Gebiet

Der Weinberg Punggl, ein 50 m hoher Hügel, liegt südlich von Margreid zwischen 220 und 250 m Meereshöhe. Der Boden ist eine Auftüftung von grauem, lehmhaltigen Sand mit hohem Tongehalt.

Klima

Das mediterrane Klima ist geprägt von warmen Sommern und milden Wintern sowie dem nachmittäglich wehenden warmen Südwind Ora vom Gardasee.

Ausbau

Die Trauben werden von Hand gelesen. Nach der Ganztraubenpressung gärt der geklärte Most für ca. 3 Wochen im 30 hl Holzfass. Anschließend reift der Jungwein für weitere 8 Monate auf der Feinhefe.

Farbe

Intensives Strohgelb

Geruch

Quitte, Pfirsich, Litschi, getrocknete Birne, eine Spur von frischem Thymian

Geschmack

Füllig, tiefgründig, eingebundene würzige Säure

Speisempfehlung

Dolmades (gefüllte Weinblätter auf griechische Art), Pappardelle mit Steinpilzen

Serviertemperatur

10-12 °C

Lagerungsempfehlung

Kühl bei 10-13 °C und min. 60% Luftfeuchtigkeit