



Pitzon

NALS MARGREID
— 1932 —

Riesling

SELECTION

Rebsorte

100% Riesling

Herkunftsbezeichnung

Südtirol DOC

Höhenlage

500 - 750 m ü. M.

Ausrichtung

Ostsüdost

Gebiet

PITZON Riesling wird oberhalb von Nals im Etschtal auf 500 m.ü.M. angebaut. Die Böden am rechten Ufer der Etsch sind geprägt von Porphyr und Kalk.

Klima

Das markante, kontinentale bis submediterrane Klima macht sich durch warme Tage und kühle Nächte bemerkbar.

Ausbau

Die Trauben werden von Hand gelesen. Anschließend vergärt der geklärte Most für ca. 3 Wochen bei kühler Temperatur im Stahltank. Der Jungwein reift für weitere 7 Monate auf der Feinhefe.

Farbe

Leuchtendes Goldgelb mit grünen Reflexen

Geruch

Kaki, Kiwi, Pfirsich, Quitte

Geschmack

Kompakt, frisch, würzig, tragende Säure

Speisempfehlung

Crab Cake oder Lobster Roll, Risotto mit Artischocken

Serviertemperatur

10-12 °C

Lagerungsempfehlung

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