



Pinot Grigio Sanct Valentin

Bereits 1986 wurde der Pinot Grigio Sanct Valentin geboren. In ausgesuchten Weinbergen in Eppan-Berg wurden die ersten Traubenselektionen durchgeführt und erstmals wurde ein Pinot Grigio im kleinen Holzfass ausgebaut. Der ausdrucksvolle Pinot Grigio Sanct Valentin überzeugt seit Jahrzehnten mit sanft integrierter Säure, Kraft und Fülle. Er ist einer der höchst dotierten Pinot Grigio-Weine in Italien und verspricht auch nach mehrjähriger Lagerung einen exzellenten Trinkgenuss.



kräftiges Strohgelb



fruchtiger Duft nach Apfel, Birne und feiner Vanille



charakterstark, angenehme Säure, rauchige Nuancen

Reben

Rebsorte: Pinot Grigio

Rebalter: 15 bis 30 Jahre

Anbaugesamt

Lage: ausgesuchte Weinberge in Eppan (ca. 420 - 600 m)

Exposition: Südost, Südwest

Boden: Kalkschotterböden

Erziehungsform: Guyot

Lese

von Mitte September bis Anfang Oktober; Lese und Traubenselektion von Hand.

Ausbau

Vergärung, biologischer Säureabbau und Ausbau auf der Hefe im Barrique-Tonneau.

Assemblage nach einem knappen Jahr und weitere Reifung für sechs Monate im Stahltank.

Produktion

Ertrag: 45 hl/ha

Trinktemperatur

8 bis 10 Grad

Genussempfehlung

Ein wahres Multitalent, das sowohl Fischgerichte als auch rotes Fleisch begleitet, aber auch perfekt zu Risotto mit Kräuterpesto passt.

Lagerung/Potential

8 bis 10 Jahre und mehr

Glasempfehlung

