

Jahrgang	2022
Rebsorte	Pinot Grigio
Anbauhöhe	550 - 600 m
Ausrichtung	süd-ost
Hangneigung	45%
Hektarertrag	40 hl
Anbauweise	guyot
Erntezeitraum	Anfang Oktober
Boden	tiefgründige, fruchtbare Lehmböden mit hoher Wasserspeicherkapazität
Vinifizierung	Die Trauben werden ausschließlich von Hand gelesen. Nach einer kurzen Maischestandzeit erfolgt die schonende Pressung. Es folgt die temperaturkontrollierte alkoholische Gärung und die Reifung für 10 Monate auf der Feinhefe teils im Edelstahltank, teils im großen Holzfass.

CHARAKTERISTIK

Farbe	grünlich bis hellgelb
Geruch	elegant, ausgeglichen, nach Birne und Apfel
Geschmack	vollmundig, rund, mit feinem Abgang
Lagerfähigkeit	6-8 Jahre
Speisenempfehlung	zu leichten Vorspeisen, Aufschnitt, Süßwasserfischen und gekochten Meeresfrüchten, Eierspeisen und Pilzgerichten, weißem Fleisch, hervorragend auch als Aperitif
Serviertemperatur	10°C - 12°C

ANALYTISCHE WERTE

Alkoholgehalt	13,50 % vol.
Restzucker	2,3 g/l
Gesamtsäure	6,2 g/l

