

WEIN- EXPERTISE

PINOT GRIGIO EISACKTAL DOC



ART-NR. 18891

CHARAKTERISTIK Im Glas ein leuchtendes Gelbgold. In der Nase dezente Anklänge Floraler Noten und Bittermandel. Am Gaumen vollmundig mit harmonischer Säurestruktur, Aromen von Zitrusfrüchten und Apfel im Zusammenspiel mit eleganter Mineralik.

SPEISENEMPFEHLUNG Dieser Pinot Grigio passt ausgezeichnet als Aperitif, zu Fisch oder Meeresfrüchten oder leichten Pasta-Gerichten, wie beispielsweise Spaghetti Vongole.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 8-10°C

REBSORTE(N) Pinot Grigio

ANBAUGEBIET Südtirol (Italien)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 13.00 %Vol., Restzucker 2.40 g/l, Gesamtsäure 6.20 g/l, Enthält keine Spuren von tier. Eiweiß., Enthält Sulfite

AUSBAU Ausbau im Stahltank.

LEBENSMITTELR. VERANTWORTL. Eisacktaler, Leitach 50, 39043, Klausen, Italien

ABFÜLLER Kellerei Eisacktal - Klausen-Italia