

Südtirol
Pinot Grigio
DOC
2012
13,5 % Vol.

TRAUBENSORTE .

Ruländer (Grauburg.) Pinot gris

LAGE .

Kurtatsch, Hügel-Lagen
leichte sandige Schotterböden

VINIFIKATION .

temperaturgezügelter Mostgärung und
Ausbau im Edelstahltank

CHARAKTERISTIK .

frischer Weißwein, reich an Extrakt

FARBE .

hellgelb bis gelb

GESAMTSÄURE .

5,2 g/l

RESTZUCKER .

3,5 g/l

LAGERFÄHIGKEIT .

sollte jung getrunken werden, 1-1,5 Jahre

EMPFEHLUNG .

zu Pilzen, gekochtem Fisch, Meeresfrüchten und
Fischsuppe; wird auch als Aperitif getrunken

SERVIERTEMPERATUR .

10-11 °C

ÜBER DEN WEIN .

Der Pinot Grigio (Grauburgunder, auch Ruländer genannt) ist in Südtirol schon seit dem 19. Jahrhundert heimisch – die ersten „pinot gris“ – Reben hat Erzherzog Johann von Österreich im Jahre 1852 aus Burgund eingeführt. In tieferen Kurtatscher Lagen entwickelt der Pinot Grigio eine milde Säure, während der hohe Alkohol- und Extraktgehalt Stärke und Wohlgeschmack bedingen. Feingliedrige mineralische Würze, manchmal auch einen feurigen Sortenduft nach Stachelbeeren, Linden- und Akazienblüten holt sich der Pinot Grigio aus den kalkhaltigen Böden der abenteuerlich steilen Hänge von Kurtatsch-Penon. Aus der Vereinigung von Berg- und Tal-Trauben entsteht ein außer-gewöhnlicher Pinot Grigio, der seine ganze Klasse und seine cremige Geschmeidigkeit ein bisschen südlich verspielt und ein bisschen nördlich ernst im Gaumen ausspielt.

