

PINOT GRIS

Eine bekannte Legende besagt, dass der Pinot Gris dem ungarischen Wein „Tokay“ gleichkommt, aber das ist eine falsche Vorstellung. Der Pinot Gris ist ein Wein voller Noblesse, und der Ausgewogenheit seiner wuchtigen Struktur macht ihn besonders attraktiv.

JAHRGANG : 2011

BODENEIGENSCHAFTEN : Tonkalkig, Granitisch, Schiefbrig, Sandig

REBSORTE: 100% Pinot Gris

PRODUKTION: 76 hl/ha

ERNTE: manuell

FARBE: Weiß

WEINSORTE: halb-trocken

DURCHNITTSALTER DER REBSTÖCKE: 25 Jahre

DENSITÄT: 4700 Weinreben/ha

REIFUNGSPERIOD: Bottiche (Inox) und Eichenfass.

LAGERUNG: 2 bis 5 Jahre.

WEINPROBE: Der Pinot Gris ist von vielfältigen Aromen geprägt und entfaltet typisch waldige und rauchige Noten. Er ist körperreich, rund und bietet ein langwährendes Geschmackserlebnis.

WEINBEREITUNG: Traditionell. Fermentation mit kontrollierte Temperatur. Hefesatzlagerung.

SPEISE & WEINE: Der Pinot Gris ist exzellent zu süß-sauren Speisen, Wildgerichten, Geflügel und auch mit Foie Gras.

SERVIERUNG (Temperatur): 8-10 C

SAUERKEIT: 5.30 g/l

PH: 3.36

ABFALLZUCKER: 20.80 g/l

ALKOHOL: 12.70 % Vol.

