



# Penon

NALS MARGREID  
1932

Pinot Bianco

SELECTION

## Rebsorte

100% Pinot Bianco

## Herkunftsbezeichnung

Südtirol DOC

## Höhenlage

500 - 600 m ü. M.

## Ausrichtung

Ostsüdost

## Gebiet

Penon liegt oberhalb von Margreid zwischen 500 und 600 m Meereshöhe mit einer Ausrichtung nach Ostsüdost. Der Boden besteht aus reinem Kalkschotter mit hohem Humusanteil.

## Klima

Das mediterrane Klima mit kühlen Fallwinden bedingt die längere Vegetationszeit sowie die späte Lese der Trauben Mitte Oktober.

## Ausbau

Die Trauben werden von Hand gelesen. Anschließend vergärt der geklärte Most für ca. 3 Wochen bei kühler Temperatur im Stahltank. Der Jungwein reift für weitere 7 Monate im 30hl Holzfass auf der Feinhefe.

## Farbe

Leuchtendes Strohgelb

## Geruch

Frisch, Golden-Äpfel, Kiwi, Anklänge von aromatischen Kräutern und Weißdorn im Abgang

## Geschmack

Kompakt, fein würzig und knackig, einhüllende Säure

## Speisempfehlung

Kalter asiatischer Nudelsalat, Bandnudeln nach Caprese-Art

## Serviertemperatur

10-12 °C

## Lagerungsempfehlung

Kühl bei 10-13 °C und min. 60% Luftfeuchtigkeit