

SÜDTIROL EISACKTALER DOC **PINOT GRIGIO**

REBSORTE Pinot Grigio

ANBAUHÖHE 500 - 650 m

BODEN mineralreiche, schottrige Diorit- und
Quarzphyllit-Verwitterungsböden

VINIFIKATION schonende Verarbeitung und Pressung,
temperaturkontrollierte Gärung sowie Ausbau auf
der Feinhefe im Edelstahltank, kein biologischer
Säureabbau

CHARAKTERISTIK

Farbe leuchtender Goldton

Geruch dezent, angenehm, nach Bittermandel

Geschmack vollmundig, elegante harmonische
Struktur, feines Säurespiel

LAGERFÄHIGKEIT 3 - 5 Jahre

EMPFEHLUNG zu leichten Vorspeisen, Nudelspeisen, gebackenen
Pilzen, Süßwasserfischen und gekochten
Meeresfrüchten, hervorragend auch als Aperitif

TRINKTEMPERATUR 8° - 10°



EISACKTALER KELLEREI

Leitach 50 · 39043 Klausen (BZ)
Südtirol · Italien

www.eisacktalerkellerei.it
info@eisacktalerkellerei.it Tel.
+39 0472 847 553

MwSt.Nr. - 00124420217