



PINOT GRIGIO RISERVA GIATL

Rebsorte: Pinot Grigio – Südtirol DOC

Herkunft: Dieser charaktervolle Wein stammt von ausgesuchten Weinbergen in der Lage *Giatl*, welche mit Rebstöcken bestückt sind, die auf schwachwüchsigen Unterlagen veredelt und auf Drahtrahmen (Guyot) gezogen sind. Unter optimalen Voraussetzungen wächst dieser außergewöhnliche Pinot Grigio auf sandigen Schwemmlandböden mit kalkhaltigem Schotter in der Talsohle rund um den Dorfkern von Kurtinig a.d.W. Das günstige Mikroklima mit idealer Sonneneinstrahlung und die gute Durchlüftung der Weinbeeren durch den aus dem Süden täglich aufkommenden Wind „Ora“ versprechen den Trauben dieser eleganten Rebsorte und Vertreter der Burgunderfamilie hervorragende Qualitäten.

Hektarertrag: 45 hl

Vinifikation: Die Trauben gelangen gequetscht und entrappt in die pneumatische Tankpresse. Vor dem Pressvorgang erfolgt eine kurze Kaltmazeration um die Fruchtigkeit des Weines zu betonen. Anschließend werden die Trauben sanft abgepresst und durch natürliche Sedimentation von den Trübstoffen geklärt. Die alkoholische Gärung findet im kleinen und großen französischen Eichenholzfass statt, in dem dieser besondere Wein durch die zwölfmonatige Lagerung und Reife auf der Hefe an wertvoller Komplexität und Verfeinerung gewinnt. Bevor dieser in seiner Art einzigartige Weißwein zur Vervollständigung mit seiner hochmodernen Flaschenausstattung dem Handel frei gegeben wird, wird er weitere Monate im Edelstahlfass und in der Flasche sorgfältig gelagert.

Charakteristische Eigenschaften: Zu einer mittleren Farbdichte gesellt sich ein sehr reiches Bukett, das den klaren Eindruck vermittelt, sich einem Wein auffälliger Harmonie gegenüber zu finden. Ein Wein, der selbst nach mehrjähriger Lagerung zu einem besonderen Erlebnis wird.

Farbe: strohgelb bis goldgelb
Geruch: anregend fruchtig, kräftiges Bukett von reifen Früchten, große Aromenvielfalt (Birne, Melone und feine Holzwürze)
Geschmack: kräftig, ausgewogen und salzig, interessantes Säurespiel im Mund, sehr harmonisch saftig und reich mit bemerkenswerter Fülle

Speisempfehlung: Vorspeisen, auf Fisch und Gemüse basierende Hauptspeisen und weißes Fleisch

Serviertemperatur: 10 – 12 °C

Lagerfähigkeit: 6 – 8 Jahre

