

Pinot Grigio 2025

Südtirol DOC



REBSORTE

100% Pinot Grigio

VINIFIKATION

Die Trauben werden nach der Lese sanft gepresst. Der frische Most wird bei niedrigen Temperaturen statisch geklärt und dann bei einer kontrollierten Temperatur von 20°C im Stahltank vergoren. Der Jungwein reift mehrere Monate im Stahltank auf seiner Feinhefe.

DEGUSTATION

Der Pinot Grigio besticht mit hellem Strohgelb sowie mit fruchtigen Noten von reifen Birnen, weißem Pfeffer und etwas Salbei in der Nase. Mineralisch-salzige Fülle, saftige Säure sowie ein anhaltender Abgang prägen den Gaumen. Ein Wein mit Rückgrat und ein hervorragender Essensbegleiter.

TERROIR

Steillagen mit südöstlicher und südwestlicher Ausrichtung zwischen 250 und 900 m ü.d.M. Ein Zusammenspiel aus frischen Höhenlagen und klassischen, wärmeren Weinbergen in mittlerer Höhe. Kalkhaltige Böden mit Lehm-, Sand- und Porphyrateilen. Mit größter Sorgfalt handverlesen.



lightweight 395 g

LESE 2025

Die Lese 2025 begann relativ früh am 27. August und wurde nach rund einem Monat abgeschlossen; es war somit eine kurze und kompakte Lese für Südtirol. Nach einer vergleichsweise frühen Blüte folgten auf einen warmen und trockenen Juni deutlich kühlere Julitage, die eine wichtige Rolle bei der Erhaltung der Frische und Säure der Trauben spielten. Der August bot ideale Reifebedingungen und die Trauben erreichten, trotz eines Septembers mit wechselndem Sonnenschein und etwas Niederschlag, unseren Keller in ausgezeichneter Gesundheit und Balance. Wir blicken mit Optimismus und Zuversicht auf die sehr gute Qualität dieses Jahrgangs.

SPEISEEMPFEHLUNG

Ein facettenreicher Wein für viele Anlässe und interessante Kombinationen: Vom Aperitif bis hin zu Nudelgerichten mit Käse, gegrillten Fischspeisen und Käsefondue.

Bezeichnung: Südtirol DOC

Restzucker: 1,4 g/L

Alkohol: 13,00 % Vol.

Lagerfähigkeit: 3-4 Jahre

Gesamtsäure: 5,3 g/L

Flaschengröße: 0,75 l