

FRANZ HAAS

PINOT GRIGIO

LAGE

Die Reben des Pinot Grigio wachsen auf Guyot-Erziehung in Alto Adige und Trentino in mittleren bis hohen Lagen zwischen 300 und 800 Metern Meereshöhe. Die Böden sind tiefgründig mit einem großen Anteil an Tonerde, welcher auf die Erosion des darüber liegenden Bergmassivs zurückzuführen ist. Die Lagen sind nach Süden und Südwesten ausgerichtet.

PRODUKTION

Die alkoholische Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur fast ausschließlich in Edelstahlbehältern und in kleinen Mengen in Barrique. Der Wein reift nach abgeschlossener Gärung für etwa vier Monate auf der Feinhefe, ebenso getrennt wie bei der Gärung.

WEINBESCHREIBUNG

Der Pinot Grigio präsentiert sich mit intensiv strohgelber Farbe, einem floral-würzigen Bukett, das an Akazienblüten, Heu, Mandeln, Salbei und Sandelholz erinnert und sich nach entsprechender Flaschenreife mit Aromen von Lindenblüten und Honig anreichert. Im Gaumen bezaubert der Wein durch zarte elegante Finesse und saftige frische Fülle. Seine schönste Seite zeigt der Pinot Grigio nach drei bis vier Monaten Flaschenreife.

ESSENSBEGLEITUNG

Der Wein ist ein idealer Begleiter zu Nudel- und Getreidegerichten sowie zu Reisspeisen und Gerichten mit Gemüse bzw. gegrilltem weißem Fleisch ohne Sauce.

HEKTARERTRAG 60 HL

PRODUKTION 40.000 – 45.000 FLASCHEN

EMPOHLENE TRINKTEMPERATUR 12° - 14° C



FRANZ HAAS

Villnerstrasse 6, 39040 Montan - BZ - Italien info@franz-haas.it www.franz-haas.it