

Pinot Grigio

LINEA LUISA
DIE WEISSWEINE



Pinot Grigio, derzeit eine der berühmtesten Rebsorten, hat eine kleine, dichtbeerige walzenförmige Traube. Der Name kommt von den ins Grau neigenden Schattierungen.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Kräftiges Strohgelb. Das Bouquet erinnert an Brotkruste, Akazienblüten und reife tropische Früchte. Die Weißweinbereitung, das fast vollkommene Fehlen von Schwefeldioxid und die Kontrolle der Gärtemperatur lassen einen fruchtigen, eleganten, frischen, vollkommenen und mitreißenden Wein entstehen.

SERVIERVORSCHLAG

Vorspeisen, Schinken und frischer Käse, Fisch und Geflügel, Eierspeisen und Gemüsesuppen.

REBSORTEN

100% Pinot Grigio

REBERZIEHUNG

Guyot

STOCKDICHT

5.500

WEINBEREITUNG

Mazeration: Hülsenmaischung bei niedriger Temperatur. Klärung: statisch bei niedriger Temperatur. Gärung: 12 Tage im Edelstahltank.

AUSBAU

6 Monate auf der Hefe

REIFUNG

Weitere 2 Monate in der Flasche

SERVIERTEMPORATUR

10°-12°C