Pinot Grigio

Südtirol Alto Adige DOC, Schreckbichl Colterenzio

Der Besondere mit alpenländischem Flair

Beschreibung:
Aus der beliebtesten italienischen Weissweinrebsorte, aber mit dem gewissen Etwas. Seine besondere Note bekommt er im Herzen Südtirols. Hier findet der Pinot Grigio in Lagen auf 350–400 m Höhe optimale Wachstumsbedingungen. So entsteht ein ausgeprägter Pinot Grigio mit reicher Mineralik und Finesse. Der perfekte Aperitifwein.

Aromenprofil:
Mittleres Gelb, goldene Reflexe. Ein sortentypisches Bouquet, an Zitrusnoten und Stachelbeeren erinnernd, ergänzt durch einen Hauch Thymian und etwas weissen Pfeffer. Am Gaumen eine zauberhafte Eleganz vermittelnd, nach und nach intensiver werdend, perfekt balanciert, viel Saftigkeit und einige mineralische Noten im Abgang.

Passt zu:
Wir empfehlen diesen Wein zu weissem Fleisch sowie Fisch und Krustentieren. Geniessen Sie ihn auch zu Focaccia, Käsegebäck, Antipasti, Spaghetti vongole und Gnocchi mit Salbeibutter.

Temperatur:
Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland:	Italien
Produzent:	Schreckbichl Colterenzio
Ausbau:	5 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Pinot Grigio
Artikelnummer:	1650125

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Grigio

Südtirol Alto Adige DOC
Schreckbichl Colterenzio

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Grigio
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	5 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch