



## Pinot Grigio Puiten

Südtirol Alto Adige DOC, Schreckbichl Colterenzio

Pinot Grigio von Südtirols Spitzenweingut

**Beschreibung:**

Nach 10-monatiger getrennter Reifephase auf der Feinhefe werden die Weine assembliert und schonend abgefüllt.

**Degustationsnotiz:**

Helles Gelb, goldene Akzente. Limette, Zitronenminze und blumige Noten in der reich parfümierten Nase. Sehr lebendig und frisch die Gaumenaromatik, wiederum von zitrischen Noten geprägt, auch etwas Bittermandel und Eisenkraut; einige mineralische Akzente im tänzerischen Finish.

**Passt zu:**

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

**Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

**Herkunftsland:** Italien

**Produzent:** Schreckbichl Colterenzio

**Ausbau:** 10 Monate im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2029

**Rebsorte(n):** 100% Pinot Gris

**Artikelnummer:** 0898523

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Pinot Grigio Puiten

Südtirol Alto Adige DOC  
Schreckbichl Colterenzio

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	Luca Maroni 94/100, Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Gris
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	10 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren