



Pinot Bianco Berg

Südtirol Alto Adige DOC Riserva, Schreckbichl Colterenzio

Barriquegereifter Lagenwein aus Eppan Berg

Beschreibung:

Die Trauben für den Pinot Bianco stammen aus der Lage «Eppan Berg». Die Rebberge liegen im Südtirol, am Fusse des Mendelgebirges auf 450-550 Meter über Meer. Die Böden setzen sich aus Moränenschutt und Kalksteinlagerungen mit Ton- und Lehmantel zusammen.

Degustationsnotiz:

Helles Gelb mit schönem Glanz. Ein feiner Duft nach frischem Apfel und Birne, zarten Toastingnoten und weissen Blüten. Am Gaumen zeigt sich nebst der ausgeglichenen Frucht eine frische Säurestruktur und salzigmineralische Noten, dezent unterlegt von Röstaromen, die an Caramel und Vanille erinnern, insgesamt sehr weich und facettenreich; langanhaltender Abgang mit einem ansprechenden Lagerpotenzial.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland: Italien

Produzent: Schreckbichl Colterenzio

Ausbau: 10 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Pinot Bianco

Artikelnummer: 1263022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Bianco Berg

Südtirol Alto Adige DOC Riserva
Schreckbichl Colterenzio

Herkunft:	Italien
Ratings:	Mundus Vini Gold/, James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Bianco
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.