



Pinot Grigio

Collio DOC, Azienda Livon

Pinot Grigio vom Familienweingut im Friauler Collio

Beschreibung:

Die Livons kauften 1964 in den Hügeln des Collio ihr erstes Stück Land. Heute ist klar, dass das der Beginn einer Erfolgsgeschichte war. Das Collio gilt als erstklassige Herkunft und die Familie konnte sich eine beachtliche internationale Reputation aufbauen. Die nächste Generation hat das Weingut weiterentwickelt und die Etikette kreiert. Sie zeigt das unverwechselbare Markenzeichen des Weinguts, die geflügelte Frau von Erté. Der in Allier-Barriques gereifte, präzise gemachte Pinot Grigio ist ein Komplexität und Mineralik bietender Vertreter der Leitrebsorte des Friauls.

Degustationsnotiz:

Helles Gelb, grünliche Nuancen. Eine knackig frische Nase nach Zitrone, Stachelbeeren und weissem Pfeffer. Der Gaumen ist wiederum von zitrischen Noten geprägt, dazu vermählt sich frische Ananas und deutliche mineralische Noten, sehr frisch und vibrierend, nicht nachlassend in seiner zauberhaften, sehr gradlinigen Aromatik; mittellanger Abgang.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Collio & Colli Orientali
Produzent:	Azienda Livon
Ausbau:	6 Monate imahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Pinot Gris
Artikelnummer:	1266122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Grigio

Collio DOC
Azienda Livon

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Gris
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren