



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.

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland: Italien

Produzent: Schreckbichl Colterenzio

Ausbau: 5 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2026

Rebsorte(n): 100% Pinot Gris

Artikelnummer: 1650123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Grigio

Südtirol Alto Adige DOC
Schreckbichl Colterenzio

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Gris
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	5 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren