



2018 Pinot Grigio

Friuli DOC, Conti Attems

Italiens beliebteste Weissweinrebsorte

Beschreibung:

Die Provinz Gorizia liegt im Südosten des Friauls an der Grenze zu Slowenien und der Adria. Dieses kleine Gebiet beeindruckt durch mannigfaltige Natur und abwechslungsreiche Landschaften. Die Böden sind felsig, rau und kalkhaltig und die Isonzo-Ebene ist bekannt als hervorragende Weinanbauregion. Die Weinberge, auf denen das Traubengut für den vielschichtigen, lebendigen Pinot Grigio reift, sind im Besitz der Familie Frescobaldi, deren Hauptweingüter sich in der Toskana befinden. Ein vielseitiger Apéro-Wein.

Degustationsnotiz:

Leichtes Gelb, grünliche Nuancen. Ein offenes Bouquet mit Aromen von Zitronenmelisse, Apfel und weissen Blüten, auch etwas weisser Pfeffer. Ausgeglichen präsentiert sich der Gaumen, der von zitrischen Noten geprägt wird, auch Stachelbeeren und ein Hauch Marzipan; angenehm frisch und leicht mineralisch, präziser Finish.

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
Region:	Friaul-Julisch Venetien
Produzent:	Attems-Frescobaldi
Bewertung(en):	James Suckling 91/100, Score 17/20, Gambero Rosso 2/3
Ausbau:	4 Monate in Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Pinot Grigio
Artikelnummer:	0697418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Grigio

Friuli DOC
Conti Attems

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 91/100, Score 17/20, Gambero Rosso 2/3
Rebsorte(n):	100% Pinot Grigio
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate in Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren