



2022 Pinot Grigio

Friuli DOC, Conti Attems

Exzellenter Pinot Grigio vom Frescobaldi-Weingut Attems

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 mit einem schönen Glanz. Ein aromatisch duftendes Bouquet, das an gelbe Steinfrucht, Golden Delicious und Stachelbeeren erinnert, unterstützt von einer dezenten Hefenote, auch eine Spur weisser Pfeffer. Elegant und einnehmend am Gaumen, der dominiert ist von zitrischen Noten; sehr präzise vinifiziert; die leichte Frischenote verleiht diesem Pinot Grigio eine perfekte Saftigkeit, zum Schluss hin leicht mineralisch.

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):

Score 17.5/20

Ausbau:

in Grossholz

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

12.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2025

Rebsorte(n):

100% Pinot Grigio

Artikelnummer:

0697422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Grigio

Friuli DOC
Conti Attems

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Grigio
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	in Grossholz
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren