



## 2022 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 Weissm 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

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Friaul-Julisch Venetien
<b>Subregion:</b>	Collio & Colli Orientali
<b>Produzent:</b>	
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	6 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Gris
<b>Artikelnummer:</b>	1266122

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Pinot Grigio**

Collio DOC  
Azienda Livon

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Gris
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	6 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren