



## 2022 Berg Pinot Bianco

Südtirol Alto Adige DOC Riserva, Schreckbichl Colterenzio

Barriquegereifter Lagenwein aus Eppan Berg

### **Beschreibung:**

Die Trauben für den Pinot Bianco stammen aus der Lage «Eppan Berg». Die Rebberge liegen im Südtirol, am Fusse des Mendelgebirges auf 450-550 Meter über Meer. Die Böden setzen sich aus Moränenschutt und Kalksteinlagerungen mit Ton- und Lehmantel zusammen.

### **Degustationsnotiz:**

Helles Gelb mit schönem Glanz. Ein feiner Duft nach frischem Apfel und Birne, zarten Toastingnoten und weissen Blüten. Am Gaumen zeigt sich nebst der ausgeglichenen Frucht eine frische Säurestruktur und salzigmineralische Noten, dezent unterlegt von Röstaromen, die an Caramel und Vanille erinnern, insgesamt sehr weich und facettenreich; langanhaltender Abgang mit einem ansprechenden Lagerpotenzial.

### **Passt zu:**

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Südtirol
<b>Produzent:</b>	Schreckbichl
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Ausbau:</b>	10 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Bianco
<b>Artikelnummer:</b>	1263022

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Berg Pinot Bianco**

Südtirol Alto Adige DOC Riserva  
Schreckbichl Colterenzio

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Bianco
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	10 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren