



## 2024 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:**

Hellgelbe Farbe. Ein aromatisch duftendes Bouquet, das an gelbe Steinfrucht, Mandarinschale und Zitronenminze erinnert, unterstützt von einer dezenten Mineralik. Elegant und einnehmend am Gaumen, der dominiert ist von zitrischen Noten und einer eleganten Salbeinote, 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):**

**Ausbau:**

6 Monate in Grossholz

**Weinbau:**

Traditionell

**Alkoholgehalt:**

13.0 %

**Rebsorte(n):**

100% Pinot Grigio

**Artikelnummer:**

0697424

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Pinot Grigio**

Friuli DOC  
Conti Attems

|                       |                                 |
|-----------------------|---------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Italien                         |
| <b>Bewertung(en):</b> |                                 |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Pinot Grigio               |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                    |
| <b>Ausbau:</b>        | 6 Monate in Grossholz           |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.0 %                          |
| <b>Service:</b>       | Gekühlt bei 8-10 Grad servieren |