

# Pinot Grigio

Alto Adige - Südtirol DOC



KETTMEIR

<b>Rebsorte:</b>	Pinot Grigio
<b>Anbauggebiet:</b>	Tiefe bis mittlere Hanglagen entlang des Etschtals und im Überetsch
<b>Höhenlage:</b>	250 – 500 M.ü.d.M.
<b>Bodentyp:</b>	Unterschiedlichen Ursprungs, hauptsächlich Kalkböden mit gutem Skelett- und Tonanteil
<b>Reberziehungssystem:</b>	Teils Pergola, teils Spalier mit Guyotschnitt
<b>Pflanzdichte:</b>	3.000 – 3.500 Rebstöcke bei der Pergel, 5.000 – 6.000 beim Spalier
<b>Erntetermin:</b>	Die ersten beiden Septemberdekaden
<b>Alkoholgehalt:</b>	13,50 % vol.
<b>Serviertemperatur:</b>	8 – 10 °C
<b>Empfohlenes Glas:</b>	Mittelgroße Tulpenform mit verjüngtem Rand
<b>Lagerfähigkeit:</b>	3 Jahre
<b>Fl. Pro Karton:</b>	6
<b>Format (cl):</b>	75

## Produktbeschreibung

Die voll ausgereiften Trauben werden per Hand gelesen und sanft abgepresst, damit die sortentypischen, kupferfarbenen Pigmente nicht in den Most gelangen. Die Gärung erfolgt bei einer kontrollierten Temperatur von 17-18°C. Nach dem ersten Abstich reift der Wein auf der eigenen Feinhefe, die ihm Fülle und große Ausgewogenheit verleiht.

## Organoleptische Eigenschaften

Das glänzende Strohgelb leitet über zum betörenden Duft von weißfleischiger Frucht, vor allem von Birne und reifem Apfel, mit Anklängen an Blüten und Agrumen. Am Gaumen entfaltet er sich dynamisch und energisch durch die besondere Frische und die Würzigkeit, von der das aromatische Zusammenspiel getragen wird, dessen Finale tropische Nuancen bereichern.

## Gastronomische Empfehlungen

Sehr gut als Aperitif ist er in Wein mit extremer Anpassungsfähigkeit an zahlreiche Gerichte, von Meeres-Vorspeisen über Zwischengerichte mit Fisch bis hin zu deftigen Eintöpfen und weißem Fleisch. Die Verbindung mit exotischen Speisen pikanter Würze ist absolut empfehlenswert.

