KETTMEIR

# PINOT GRIGIO
## VIGNA MASO REINER

ALTO ADIGE – SÜDTIROL DOC

**REBSORTE**
Pinot Grigio

**ANBAUGEBIET**
Maso Reiner, in Buchholz / Pochi bei Salurn

**HÖHENLAGE**
350 - 400 M.ü.d.M.

**BODENTYP**
Skelettreiche, tonhaltige Kalkschotterböden mit gutem Anteil an organischen Substanzen

**REBERZIEHUNGSSYSTEM**
Spaliererziehung mit Guyotschnitt

**PFLANZDICHTE**
6.000 Rebstöcke pro Hektar

**ERNTETERMIN**
Mitte September

**ALKOHOLGEHALT**
13,50 % vol.

**SERVIERTEMPERATUR**
10 - 12 °C

**EMPFOHLENES GLAS**
Mittelgroße Tulpenform mit verjüngtem Rand

**LAGERFÄHIGKEIT**
5 / 6 Jahre

**KARTON**
6 Flaschen

**FORMAT**
75 cl

### WEINBEREITUNG

Der Lese bei perfekter Beerenreife folgt die Weißweinbereitung mit schonender Ganztraubenpressung. Die Gärung findet größtenteils im Edelstahl und für einen geringeren Anteil in Barriques aus französischer Eiche statt. Nach knapp 11 Monaten Ausbau auf der Feinhefe, wird der Wein auf die Flaschen gefüllt und nach mindestens 6 Monaten Flaschenlagerung auf den Markt gebracht.

### VERKOSTUNGSNOTIZEN

Mit strohgelber Farbe präsentiert er im Duft komplexe und finessenreiche Aromen, dominiert von gelbfleischigen Früchten, vor allem von reifer Birne, die Eleganz und Feinheit vermitteln. Der Geschmack ist füllig, charaktervoll und wird von einer guten Säure und anhaltender Würzigkeit getragen.

### SPEISENEMPFEHLUNGEN

Perfekt zu Zwischengerichten mit Pasta in Saucen aus hellem Fleisch und Risotto in zahlreichen Varianten; kommt hervorragend zu Grillfisch, Krustentieren mit Sauce, weißem Fleisch und geschmacksintensiven Käsesorten zur Geltung. Interessant zu feingewürzten Speisen der orientalischen Küche.