



KETTMEIR

# PINOT GRIGIO

ALTO ADIGE - SÜDTIROL DOC



REBSORTE  
Pinot Grigio



ALKOHOLGEHALT  
13,50 % vol.



ANBAUGEBIET  
Tiefe bis mittlere Hanglagen  
entlang des Etschtals und im  
Überetsch



SERVIERTEMPERATUR  
8 - 10 °C



HÖHENLAGE  
250 - 500 M.ü.d.M.



EMPFOHLENES GLAS  
Mittelgroße Tulpenform  
mit verjüngtem Rand



BODENTYP  
Unterschiedlichen Ursprungs,  
hauptsächlich Kalkböden mit  
gutem Skelett- und Tonanteil



LAGERFÄHIGKEIT  
3 Jahre



REBERZIEHUNGSSYSTEM  
Teils Pergola, teils Spalier  
mit Guyotschnitt



PFLANZDICHTHE  
3.000 - 3.500 Rebstöcke bei der  
Pergel, 5.000 - 6.000 beim Spalier



KARTON  
6 Flaschen



ERNTETERMIN  
Die ersten beiden  
Septemberdekaden



FORMAT  
75 cl

## WEINBEREITUNG

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.

## VERKOSTUNGSNOTIZEN

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.

## SPEISENEMPFEHLUNGEN

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.