



KUPELWIESER



PINOT GRIGIO "FRITZ"

Rebsorte: Pinot Grigio

Herkunft: In Weingärten in der Talsohle des Südtiroler Unterlandes gedeiht dieser Pinot Grigio bei hervorragenden klimatischen Bedingungen und guten Bodenvoraussetzungen in höchster Anforderung. Die geringen Hektarerträge spiegeln sich im hohen Qualitätsniveau wider.

Vinifikation: Nach der Anlieferung werden die Trauben sanft abgepresst und durch natürliche Sedimentation von den Trubstoffen geklärt. Die alkoholische Gärung erfolgt mit Reinzuchthefer bei kontrollierter Temperatur von 19°C im Edelstahlgebilde.

Charakteristische Eigenschaften: Das ausgeprägte Aroma sowie das ausgezeichnete Säureverhältnis verleihen diesem Wein außergewöhnliche Kraft und Struktur.

Farbe: leuchtend strohgelb
Geruch: feinfruchtig, dezent nach Birne
Geschmack: trocken, weich, angenehme Fülle mit feiner Säure

Speisenempfehlung: gebackene Pilze, Süßwasserfische, gekochte Meeresfrüchte, Fischsuppe

Serviertemperatur: 10 – 12°C

Lagerfähigkeit: 2 – 3 Jahre