



MORANDELL
WEINGUT

Pinot grigio "ALIA" Südtirol DOC



Jahrgang: 2024

Rebsorte:

Pinot grigio (Grauburgunder)

Lage:

Die Lage am Fuße des Mendelgebirges in Kaltern bringt die idealen Voraussetzungen für einen gehaltvollen und dennoch frischen Weißwein.

Der Weinreben wachsen auf einer Meereshöhe zwischen 400 und 500 Metern.

Der tiefgründige Kalkschotterboden mit Lehmeinlagerungen eignet sich hervorragend für den Anbau der Sorte Pinot grigio.

Die Rebstöcke werden auf Spalier gezogen und sind ca. 20 Jahre alt.

Klima:

Die luftige, kühle Lage mit Morgensonne bringt die Sorte Pinot grigio zu eleganter Reife, wobei die kühlen Fallwinde vom Mendelgebirge für die Frische und für die interessanten Aromen sorgen. Dies garantiert in Summe einen sortentypischen Charakter.

Vinifikation:

Die Gärung und der Weinausbau erfolgen im Edelstahlbehälter.

Erntezeitpunkt:

Zweite Dekade im September

Degustation:

Strohgelbe Farbe sowie blumige Noten gepaart mit Nuancen von Zitrus, Apfel, reifer Birne und Pfirsich zeichnen diesen charaktervollen und vollmundigen Weißwein aus.

Empfehlung:

Exzellenter Begleiter zur Sommersalaten, aber auch ideal zu italienischen Vorspeisen, Fisch oder weißem Fleisch.

Alkohol: 13,0 %Vol

Serviertemperatur: 8- 11°C

Gesamtsäure: 5,5 g/l

Lagerfähigkeit: 3-5 Jahre

Restzucker: 2 g/l

Flaschengröße: 0,75 l; 1,50 l

Lese: Mit größter Sorgfalt von Hand gelesen

QR-Info:

Zutaten, Nährwertdeklaration und Verpackungsmaterialien
E 320 kJ /76 kcal in 100 ml

