

GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

Pinot Grigio

Südtirol DOC

Anbaugebiet

Der Pinot Grigio wird auf den sanften Hügeln des Überetsch, auf einer Höhe von 400 - 500 m ü.d.M., in gut belüfteten Parzellen, angebaut. Die kargen Böden dieses Anbaugebietes sind reich an Mineralien und fußen auf vulkanischem Porphyrgestein.

Vinifikation und Ausbau

Die Trauben werden von Hand gelesen und in kleinen Behältern angeliefert. Die Trauben werden sanft abgepresst und der Most anschließend durch natürliche Sedimentation von den Trubstoffen geklärt. Die Gärung erfolgt im Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur mit anschließendem Ausbau auf der Feinhefe.

Weinportrait

Der Pinot Grigio hat kleine Trauben mit rostfarbigen, fast bräunlichen Beeren. An der gleichen Rebe finden sich manchmal Weißburgunder- und Grauburgunder-Trauben, die beide zur Burgunderfamilie gehören. Der Geschmack ist delikat und weich. Die Weine passen sehr gut zu Spargel, verschiedenen Fischgerichten und auch zu weißem Fleisch.

Jahrgang	2024
Anbaugebiet	Überetsch (400-500m)
Rebsorte	Pinot Grigio
Serviertemperatur	10-12 °C
Ertrag	70 hl/ha
Alkohol	13,5 vol.%
Gesamtsäure	6,13 g/l
Restzucker	1,5 g/l
Lagerfähigkeit	3 Jahre

