



Wein: **Pinot Grigio**

Trauben: Pinot Grigio

Produktionsgebiet: DOC Friuli

Die geernteten Trauben wurden sofort sanft gepresst. Die Gärung erfolgte im Stahltank bei kontrollierter Temperatur. Nachher wurde der Most auf der Hefesatzlagerung für ca. 5 Monaten verfeinert.

Der Wein hat eine intensive Strohfarbe, Geruchsnoten von frischen Früchten (Birne und Apfel). Im Gaumen ist der Traminer wohlschmeckend mit einer Säure die den Wein frisch und angenehm macht. Er hat eine gute Struktur und einen beachtlichen Abgang.

Dieser Wein eignet sich hervorragend als Aperitif und zu Vorspeisen, leichten Nudelgerichten und zu geschmorten oder gegrillten Fisch.

Servieren bei einer Temperatur von 12 Grad.

