



Amperg



Südtiroler Pinot Grigio „AMPERG“

Wein: Pinot Grigio AMPERG

Traubensorte: Pinot Grigio 100%

Form: Drahtrahmen (Guyot) & Pergola

Die Lage und ihre Eigenschaften:

Die Pinot Grigio-Trauben für diesen Wein stammen von ausgesuchten Weinbergen aus dem Südtiroler Unterland und dem Überetsch.

Weinbereitung:

Sorgfältige Lese nach einem Jahr harter Arbeit im Weinberg ist die Voraussetzung, um die ersten Schritte der Kelterung zu beginnen. Nach dem sorgfältigen Abbeeren der Trauben wird die Maische sanft gepresst. Die Temperatur des Mostes wird auf ca. 17°C reguliert, und dann kann die Gärung beginnen. Nach ungefähr einer Woche tätigen wir den ersten Abstich von der groben Hefe. Die nächsten Monate reift der Jungwein im Stahlfass mit häufigem Aufrühren der Feinhefe. Gegen April des darauf folgenden Jahres wird der Wein abgefüllt.

Weinbeschreibung:

Der Pinot Grigio ist ein trockener Weißwein mit mittlerem Körper am Gaumen und einem gut ausgewogenen Nachgeschmack.

Farbe: Farbe leuchtend strohgelbe mit grüner Tönung.

Geruch: sein Geruch nach fruchtigem Aroma einer Birne und Pfirsichs.

Geschmack: Elegante mineralische Noten, sehr ausgeprägter, sauberer, traubiger und lange anhaltendem Nachgeschmack.

Empfiehlt sich zu: Salate, Fisch-, Fleisch- und Gemüsevorspeisen, Pasteten und Terrinen, Fisch und Schalentieren, Nudel- und Reisgerichte, Geflügel, weißes Fleisch und Pilze.

*südtlich
rassig
gesellig*



- 0,375l
- 0,75l
- 1,5l
- 3l
- 6l
- 12l



Karton 6 x 0,75l



Pallet 10 x 10 Karton