



Pinot Grigio "Marat"

Jahrgang: 2016

Rebsorte: 100% Pinot Grigio

Vinifikation: Im Stahlfass

Degustation: Der Ruländer oder Pinot Grigio ist eine Mutation des Pinot Bianco. Von diesem unterscheidet er sich durch kupferfarbene Traubenbeeren sowie durch seine Eigenschaften. Der „Marat“ schmeichelt mit seiner satten, strohgelben Farbe und überzeugt in der Nase mit einem Duft nach Nüssen und reifen Birnen. Am Gaumen rund und mit Schmelz.

Empfiehlt sich zu: Süß- sowie Salzwasserfischen, gebackenen Pilzen, Meeresfrüchten, kalten und warmen Vorspeisen, Gerichten mit weißem Fleisch.

Region: Südtirol/Alto Adige

Alkohol: 13,00% Vol.

Säure: 5,6 g/L

Zucker: 1,5 g/L

Lagerfähigkeit: 1-3 Jahre

Flaschengröße: 0,75l