



## PINOT GRIGIO "MARAT" 2017

Südtirol DOC



### REBSORTE

100% Pinot Grigio

### VINIFIKATION

Pressung der Trauben, welcher eine Klärung des Mostes durch natürliche Sedimentation folgt. Der Most wird anschließend bei 20°C im Edelstahlbehälter vergoren und auf seiner Feinhefe gereift.

### DEGUSTATION

Der „Marat“ schmeichelt mit seiner satten, strohgelben Farbe und überzeugt in der Nase mit einem Duft nach frischen Früchten und Zitrusnoten. Am Gaumen rund mit konzentrierter Frucht und Schmelz.

### EMPFIHLT SICH ZU

Süß- sowie Salzwasserfischen, Meeresfrüchten, kalten und warmen Vorspeisen und Gerichten mit weißem Fleisch.

### BEZEICHNUNG

Südtirol DOC

Alkohol: 13,00% Vol.

Säure: 5,5 g/L

Zucker: 2,8 g/L

Flaschengröße: 0,75l