



PINOT GRIGIO "MARAT" 2019

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.

EMPFIEHLT SICH ZU

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

BEZEICHNUNG

Südtirol DOC

Alkohol: 13,00% Vol.

Säure: 6,0 g/L

Zucker: 3,1 g/L

Flaschengröße: 0,75l