

JOSEF BRIGL

Höfe-Linie

SÜDTIROL PINOT GRIGIO *Vigna WINDEGG*

KLASSIFIZIERUNG: DOP - Denominazione di Origine Protetta

REBSORTE: Pinot grigio

WEINBERG und LAGE: Der Pinot Grigio wird im Weingut **Windegg** in Kaltern auf einer Höhe von 400 m ü.d.M in gut belüfteter Lage und auf kalkigem Schotterboden angebaut.

VINIFIKATION und AUSBAU: Die Trauben werden sanft abgepresst und der Most von den Trubstoffen geklärt. Die Gärung erfolgt für ca. 10 Tage im Edelstahltank bei 18°C kontrollierter Temperatur. Zum Teil wird ein biologischer Säureabbau vorgenommen und der Ausbau erfolgt im Edelstahltank auf der Feinhefe.

CHARAKTER: Der Pinot grigio ist ein vollmundiger, extraktreicher Weißwein von strohgelber Farbe, mit blumigem Geruch und angenehm-weichem Geschmack. Bei hoher Reife machen sich Noten von Nüssen und Honig bemerkbar.

EMPFEHLUNG: Er verträgt sich ausgezeichnet mit Pilzgerichten, zu Fischen und Meeres-früchten. Auch als Aperitif Wein empfohlen.

SERVIERTEMPERATUR: 11 - 13° C

HALTBARKEIT: 2 - 3 Jahre

ANALYSE:

Alkohol: ca. 13,5% vol

Säure: ca. 4,5 g/l

Restzucker: ca. 1 g/l

