

Weingut Wilhelm Walch



(0,75 L)

2024 Pinot Grigio Marat DOC

Artikelnummer: 169018

Charakteristik

Der Geruch:

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:

Am Gaumen rund und mit Schmelz.

Lagen, Bodenart und Exposition

Steile Weinberge auf leichten Kalk- und Porphyr Böden. Ein Zusammenspiel aus kühlen Höhenlagen bis auf 900m ü.d.M. sowie wärmeren Lagen auf mittlerer Höhe um die 250m ü.d.M.

Geschmacksrichtung

Trocken

Rebsorten und Klone

Pinot Grigio

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.

Analytische Werte

Restzucker 2,0 g/l / Gesamtsäure 5,4 g/l / Alkoholgehalt 13,00 Vol. %

Speisenempfehlung

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

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 8 – 10 Grad.



8 000905 102771