



(0,75 L)

2025 Pinot Bianco Südtirol DOC

Artikelnummer: 169010

Charakteristik

Der Geruch:

Der Pinot Bianco zeigt sich in hellem Strohgelb mit grünlichen Reflexen und einer klaren, frischen Stilistik. In der Nase entfalten sich fruchtige Aromen von reifen Äpfeln und feinen Wiesenblüten.

Am Gaumen:

Am Gaumen wirkt er kernig und saftig, mit lebendiger Frische und überraschender Fülle. Die Reifung auf der Feinhefe verleiht ihm zusätzliche Struktur und eine elegante Balance.

Lagen, Bodenart und Exposition

Steile Weinberge auf leichten Kalk- und Porphyrböden. 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 Bianco / Weißburgunder

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 2,1 g/l Gesamtsäure 5,8 g/l Alkoholgehalt 13,0 Vol. %

Speisenempfehlung

Vielseitig zu allen Vorspeisen, mediterranen Gerichten, Meeresfrüchten und als Aperitif.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 12 - 14 Grad.

