



## 2022 Pinot Grigio Puiten

Südtirol Alto Adige DOC, Schreckbichl Colterenzio

Pinot Grigio von Südtirols Spitzenweingut

**Beschreibung:**

Nach 10-monatiger getrennter Reifephase auf der Feinhefe werden die Weine assembliert und schonend abgefüllt.

**Degustationsnotiz:**

Eher helles Gelb. Ein feinduftendes Bouquet von Limetten, Zitronenminze und einer Spur Anis. Weich fließender Auftakt, abgelöst von einer rassigen Pinot-Grigio-Aromatik, gelbfruchtige und Zitrusnoten im schönen Zusammenspiel, dazu auch einige mineralische Akzente; ausgeglichenes Finale mit anhaltender Aromatik und alpiner Note.

**Passt zu:**

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

**Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Südtirol
<b>Produzent:</b>	Schreckbichl
<b>Bewertung(en):</b>	Luca Maroni 93/100, Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	10 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Grigio
<b>Artikelnummer:</b>	0898522

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Pinot Grigio Puiten**

Südtirol Alto Adige DOC  
Schreckbichl Colterenzio

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Luca Maroni 93/100, Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Grigio
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	10 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren