



## 2023 Pinot Grigio

Friuli Colli Orientali DOC, Selected by Mövenpick, Cabert

Der Wein passt perfekt zu Fischgerichten

### **Beschreibung:**

Die eigenständige Appellation DOC Friuli Colli Orientali mit ihren privilegierten Hanglagen und das Qualitätssiegel von Mövenpick stehen für die herausragende Qualität dieses Pinot Grigio.

### **Degustationsnotiz:**

Mittleres Gelb, sanfte Goldtöne. Mirabellen und Agrumen in der elegant duftenden Nase, auch ein Hauch Kamille und Salbei. Wiederum zitrische Töne zeigen sich am Gaumen, Golden Delicious und etwas Mandarine, sanft und von schöner Dichte gleichermassen, unterlegt von einem passenden Frischekick; mittellanger Abgang mit zarten Minznoten.

### **Passt zu:**

Wir empfehlen diesen Wein zu weissem Fleisch sowie Fisch und Krustentieren. Geniessen Sie ihn auch zu Focaccia, Käsegebäck, Antipasti, Spaghetti vongole und Gnocchi mit Salbeibutter.

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Friaul-Julisch Venetien
<b>Subregion:</b>	Collio & Colli Orientali
<b>Produzent:</b>	Bertiolo
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	6 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Gris
<b>Artikelnummer:</b>	0815923

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Pinot Grigio**

Friuli Colli Orientali DOC  
Selected by Mövenpick  
Cabert

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Gris
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	6 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren