



## 2023 Pinot Grigio

Südtirol Alto Adige DOC, Schreckbichl Colterenzio

Der Besondere mit alpenländischem Flair

### **Beschreibung:**

Aus der beliebtesten italienischen Weissweinrebsorte, aber mit dem gewissen Etwas. Seine besondere Note bekommt er im Herzen Südtirols. Hier findet der Pinot Grigio in Lagen auf 350–400 m Höhe optimale Wachstumsbedingungen. So entsteht ein ausgeprägter Pinot Grigio mit reicher Mineralik und Finesse. Der perfekte Aperitifwein.

### **Degustationsnotiz:**

Mittleres Gelb, goldene Reflexe. Ein sortentypisches Bouquet, an Zitrusnoten und Stachelbeeren erinnernd, ergänzt durch einen Hauch Thymian und etwas weissen Pfeffer. Am Gaumen eine zauberhafte Eleganz vermittelnd, nach und nach intensiver werdend, perfekt balanciert, viel Saftigkeit und einige mineralische Noten im Abgang.

### **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>	Südtirol
<b>Produzent:</b>	Schreckbichl
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	5 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Gris
<b>Artikelnummer:</b>	1650123

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Pinot Grigio**

Südtirol Alto Adige DOC  
Schreckbichl Colterenzio

<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>	5 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren