

## Pinot Grigio

LINEA LUISA  
DIE WEISSWEINE



Pinot Grigio, derzeit eine der berühmtesten Rebsorten, hat eine kleine, dichtbeerige walzenförmige Traube. Der Name kommt von den ins Grau neigenden Schattierungen.

### ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Kräftiges Strohgelb. Das Bouquet erinnert an Brotkruste, Akazienblüten und reife tropische Früchte. Die Weißweinbereitung, das fast vollkommene Fehlen von Schwefeldioxid und die Kontrolle der Gärtemperatur lassen einen fruchtigen, eleganten, frischen, vollkommenen und mitreißenden Wein entstehen.

### SERVIERVORSCHLAG

Vorspeisen, Schinken und frischer Käse, Fisch und Geflügel, Eierspeisen und Gemüsesuppen.

### REBSORTEN

100% Pinot Grigio

### REBERZIEHUNG

Guyot

### STOCKDICHTE

5.500

### WEINBEREITUNG

Mazeration: Hülsenmischung bei niedriger Temperatur. Klärung: statisch bei niedriger Temperatur. Gärung: 12 Tage im Edeltank.

### AUSBAU

6 Monate auf der Hefe

### REIFUNG

Weitere 2 Monate in der Flasche

### SERVIERTEMPERATUR

10°-12°C