

SÜDTIROL EISACKTALER DOC
ARISTOS
PINOT GRIGIO

JAHRGANG 2013

REBSORTE Pinot Grigio

ANBAUHÖHE 550 - 650 m

BODEN tiefgründige, fruchtbare Lehmböden mit hoher Wasserspeicherkapazität

VINIFIKATION schonende Pressung nach kurzer Maischestandzeit, temperaturkontrollierte Gärung je zur Hälfte im großen Akazien-Holzfass und Edelstahltank, kein biologischer Säureabbau, 7-monatiger Ausbau auf der Feinhefe

CHARAKTERISTIK

Farbe grünlich bis hellgelb

Geruch elegant, ausgeglichen, extrareich, nach Birne und Apfel

Geschmack vollmundig, rund, mit feinem Abgang

LAGERFÄHIGKEIT 6 - 8 Jahre

EMPFEHLUNG zu leichten Vorspeisen, Aufschnitt, Süßwasserfischen und gekochten Meeresfrüchten, Eierspeisen und Pilzgerichten, weißem Fleisch, hervorragend auch als Aperitif

TRINKTEMPERATUR 10° - 12°

ANALYTISCHE WERTE

Alkoholgehalt 14,5 % vol.

Restzucker 4,2 g/l

Säure 6,1 g/l



EISACKTALER KELLEREI
Leitach 50 • 39043 Klausen (BZ)
Südtirol • Italien

www.eisacktalerkellerei.it
info@eisacktalerkellerei.it
Tel. +39 0472 847 553

MwSt.Nr. - 00124420217

Aristos