

# Pinot Grigio

**Rebsorten:** Kräftiger und Körperreicher Grauburgunder mit aromatischem Duft.

**Lage:** Vierpatz

**Böden:** Lehmig & eher feucht

**Vinifikation:**

Kurze Maischestandzeit für optimalen Schalenkontakt. Eher rasche Vergärung, Ausbau im Edelstahltank.

**Erntedatum:** Ende September

**Erntegradation:** 19 ° KMW

**Alkohol:** 13.0000

**Säure:** 5,9 g/l

**Restzucker:** 5 g/l

**Trinkreife:** bis 2029, lagerfähig

**Beschreibung:**

Im Abgang füllig und ausgewogen, cremig - auch in Perchtoldsdorf kann ein guter Italiener gedeihen.

**Auszeichnung:**

GOLD Thermenregion

**Speisenbegleitung:**

Passt natürlich sehr gut zur italienischen Küche; genauso wie zu deftigen Speisen und aromatischem Käse.

**Verschluss:**

Drehverschluss

**Qualitätskennzeichnung:**

Thermenregion DAC