

PINOT GRIGIO

DOC 2023

SORTE: Pinot Grigio

ALTER DER REBEN: 5 – 30 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 8 – 10 °C

TRINKREIFE: 1 – 3 Jahre

ERTRAG: 70 hl/ha

ERZIEHUNGSFORM:
Drahrahmen + Pergel

ALKOHOL: 13,5 %

RESTZUCKER: 2,5 g/l

SAURE: 5,8 g/l

Enthält Sulfite



JAHRGANG

Das Weinbaujahr 2023 war geprägt von wechselhaftem Wetter und erforderte besonders viel Aufmerksamkeit bei der Arbeit im Weinberg. Ein schneearmer Winter und warmer März beschleunigten den Vegetationsstart. Ein durchschnittlicher April und ein regenreicher Mai führten zu einer Blüte nahe dem langjährigen Mittelwert. Der Juni war unbeständig, mit Hitzewellen und Trockenheit. Der Juli brachte viel Regen gepaart mit teils sehr heißen Tagen. Trotz extremer Temperaturschwankungen im August bescherte uns ein goldener Herbst eine erfolgreiche Weinlese mit insgesamt sehr guten Traubenqualitäten.

LAGE

Die Hanglagen befinden sich in einer Höhe von 300 bis 450 Metern über dem Meeresspiegel und sind nach Süden und Osten ausgerichtet. Der Boden besteht hauptsächlich aus lehmigem Kalkschotter, was ideale Bedingungen für den Pinot Grigio schafft.

VINIFIZIERUNG

Die Weinbereitung beginnt mit der Pressung reifer, gesunder Trauben, gefolgt von einer natürlichen Mostklärung. Die Gärung findet bei einer kontrollierten Temperatur von 18-20 °C statt. Anschließend wird der Wein für drei Monate auf der Feinhefe in Edelstahltanks gelagert.

DEGUSTATIONSNOTIZ

- leuchtendes Gelb
- fruchtbetonte Nase mit Aromen von Ananas, Banane und Birne
- füllig und mit Schmelz, saftig und mit reifen Früchten im Nachhall

EMPFEHLUNG

Dieser Pinot Grigio passt sehr gut zu Pilzgerichten sowie zu Fisch und Meeresfrüchten. Darüber hinaus erfreut er sich auch als Aperitif-Wein großer Beliebtheit.

AUSZEICHNUNGEN

ROBERT PARKER – 2019: 90 p.

JAMES SUCKLING – 2018: 90 p., 2019: 90 p., 2020: 91 p., 2021: 90 p., 2022: 90 p.

JAPAN WINE CHALLENGE – 2019: Best White Wine of the year, 2020: Silver

SAKURA JAPAN WOMEN'S WINE AWARDS – 2018: Gold, 2021: Gold