

Die Selektionen

Pardaun

Südtiroler Pinot Grigio 2024 DOC



Jahrgang	2024
Sorten	Pinot Grigio
Herkunft	Südtirol
Meereshöhe	300-400 m
Boden	Lehmhaltiger Kalkgesteinsboden durchsetzt mit kantigem weißen Dolomitgestein
Ertrag	50 hl/ha
Weinausbau	Alkoholische Gärung im Tonneaux, anschließend 6 Monate Reife auf der Feinhefe im Tonneaux und 1 Jahr im Stahltank

Weincharakteristik

Farbe	Intensives Strohgelb mit aufhellenden Rändern
Duft	Duft von reifer Birne und saftiger Melone, feine würzige Noten von Vanille und gerösteten Mandeln
Geschmack	Vielschichtig und saftig, feine Mineralität und harmonisches Säurespiel. Reichhaltig und charaktervoll im Abgang
Alkohol	13,5%
Restzucker	2,2 g/l
Gesamtsäure	5.9 g/l
Trinktemperatur	10-12°C
Lagerfähigkeit	8 - 10 Jahre