



ALOIS LAGEDER

Riff
PINOT GRIGIO delle Venezie
2016

Traubensorte: Pinot Grigio

Beschreibung:

- 👁 leuchtende hellgelbe Farbe mit grünlichem Schimmer
- 👃 feinfruchtiges, blumig-mineralisches Aroma mit Geruchsnoten von reifen Südfrüchten
- 👄 mittelkräftiger, ausgewogener Körper, lebhaft-frischer, mittellanger Nachgeschmack, trocken.
Optimale Trinkreife: Bei guter Lagerung bis zu 2 bis 3 Jahre

Empfohlene Speisen:

- 🍴 Vorspeisen, weiße Fleischsorten, Geflügel

Herkunft:

- ⚠ Weine von Vertragswinzern in ausgesuchten Weinbergslagen im Trentino, Veneto und Südtirol
- 🏞 Hänge der Dolomiten, Kalkboden

Alter der Reben: 5 - 30 Jahre

Bereitung:

Vergärung, bei kontrollierter Temperatur, Ausbau während rund 4 Monaten im Edelstahltank auf der Feinhefe

Alkohol: 12,5 % Vol.

Säure: 5,2 g/l

Abfüllung: Januar 2017

Verfügbarkeit: Februar 2017

Name:

Die Weine für den Riff Pinot Grigio werden aus Weinbergslagen, die an den Hängen der Alpen Norditaliens liegen, komponiert. Klima und Geologie dieser einzigartigen Gebirgslandschaft prägen den unverwechselbaren Charakter und Stil des Weines. Der Name ‚riff‘ bezieht sich auf den geologischen Ursprung des Gebirges, Millionen Jahre alte Korallenriffe.

