

# Prestige Pinot Grigio Friuli Grave DOC

Brillant - aromatisch - knackig



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-  
buehler.ch

**Herkunft**

Italien

**Rebsorte**

Pinot Grigio

**Produzent**

Azienda San Simone

**Verschlusstyp**

DIAM

**Jahrgang**

2024

**Genussreife**

ab 2025

**Flaschengrösse**

75 cl

**Trinktemperatur**

8 - 10°C

**Alkoholgehalt**

12.5%

**Artikelnummer**

21100724

**Kulinarik**

Fisch, Krustentieren, frischen  
Teigwaren an sämiger Sauce, leichte  
Vorspeisen

**Ausbau**

Inox

## ÜBER DEN WEIN

Friaul-Julisch-Venetien, kurz Friaul genannt, ist in acht klar gegliederte Weinanbauregionen aufgeteilt. Grave ist das grösste Gebiet. Die Rebenwurzeln in der Schwemmlandebene des Tagliamento. Die Gletscher- und Schwemmlandböden bestehen aus sandigem Löss (Sedimentgestein). Der Pinot Grigio gehört zur Pinot Familie.

Gesamteindruck: Ein spannender, vielseitiger Essensbegleiter voller Harmonie.

## BESCHREIBUNG

**Farbe**

Farbe: Schillerndes Hellgold, hauchfeine grün-grau Reflexe.

**Aromatik**

Aromatik: Dichte, schmeichelnde Aromafülle, Apfel, Williamsbirne, Banane, florale Note, weisse Blüten, zarter, mossiger Akzent umhüllt von Honignuancen.

**Körper**

Körper: Lebendig, frisch im Debut, kräftiger Körper, süss wirkende Frucht, leicht nussig, markanter mineralischer Akzent.



Mehr erfahren und jetzt bestellen  
[www.scherer-buehler.ch](http://www.scherer-buehler.ch)