

Conte Collalto Pinot Grigio delle Venezia IGP

Aromatisch - facettenreich - spannend



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft	Rebsorte
Italien	Pinot Grigio
Produzent	Verschlusstyp
Conte Collalto	DIAM
Jahrgang	Genussreife
2023	ab sofort
Flaschengrösse	Trinktemperatur
75 cl	6 - 8°C
Alkoholgehalt	Artikelnummer
12.5%	21105723
Kulinarik	Ausbau
Bouillabaisse, Zwiebelsuppe, Hummer.	Inox

ÜBER DEN WEIN

Der Pinot Grigio gehört zur Pinot Familie. Oft sind die Beeren einer Traube ganz unterschiedlich gefärbt. Von grau-bläulich bis kupferfarben finden sich die verschiedensten Schattierungen an einer Traube. Früher gärten die Weine so lange auf der Maische, bis sich die zarte Farbe löste. Oftmals wirkten sie fast kupferfarben. Heute werden die Trauben nach der Ernte sofort abgepresst, sodass sie sich farblich nicht mehr von anderen Weissweinen unterscheiden.

Bouillabaisse, Zwiebelsuppe, Hummer.

BESCHREIBUNG

Farbe

Farbe: Schillerndes, klares Gold mit hauchfeinen Goldreflexen

Aromatik

Aromatik: Intensive, reintonige Nase, Zitronen, Apfel, Bananen, verführerische, weisse Blüten, frisch-kräuterig nach Minze, dezente Brioche note

Körper

Körper: Lebendiger Auftakt, typische Frische feiner Säure, süsse Fruchtfülle, mittelkräftig, im Nachhall mit einem leicht herben, mineralischen Tick

Gesamteindruck

Gesamteindruck: Angenehmes, frisches "Mouthfeeling", schöner, eleganter Körper."



Mehr erfahren und jetzt bestellen
www.scherer-buehler.ch