

DRINKS.

Cantina Colterenzio Pinot Grigio Puiten DOC 2018 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	408141
Alkoholgehalt	13.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Trentino-Südtirol
Abfüller	Cantina Colterenzio, Weinstraße 8, 39057 Giran / Eppan, Italia
Marke	Colterenzio
Typ	Weisswein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	10 Monate
Degustationsnotiz	dichter Geschmack mit fruchtigen Aromen von Quitte, Birne, Apfel, Zitrusfrucht und Honigmelone; dazu kommen Mineralien und eine frische Säure.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	aus 100% Pinot Grigio
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken



Tannin	Nein
Trinktemperatur	10-12 Grad
Jahrgang	2018
Passend zu	Antipasti, Fisch & Meeresfrüchte, Gemüse, Weisses Fleisch

Beschreibung

Im zweisprachigen Südtirol liegt die Kellerei Schreckbichl, die auch als Cantina Colterenzio bekannt ist. Die 1960 gegründete Genossenschaft zählt 300 Weinbauern als ihre Mitglieder, die sich in Voll- oder Teilzeit den zugehörigen Weinbergen widmen. Die Lagen befinden sich zum Grossteil in der Nähe der Gemeinde Eppan an der Weinstrasse. Sie umspannen eine Fläche von insgesamt 300 ha und decken Höhen zwischen 230 und 650 m ü.M. ab. Von den 14 kultivierten Sorten zählen 65% zu den Weissweinsorten. Eine davon ist Pinot Grigio, zu deutsch Ruländer oder Grauburgunder. Die Rebsorte entstand als Mutation des Pinot Gris in Frankreich und wurde schon im Mittelalter nach Ungarn, Österreich und Deutschland gebracht. Heutzutage verzeichnet Italien die grösste Anbaufläche. Für den Pinot Grigio Puiten DOC-Wein zieht man Trauben von leicht geneigten Hanglagen mit Schotter-Sand-Boden heran. Die frisch geernteten Beeren werden zunächst zur Traubenannahmestelle gefahren, wo sie aussortiert, teilweise entrappt, gequetscht und zu Most gepresst werden. Die 14-tägige Fermentation findet bei 18°C im Edelstahltank sowie im grossen Holzfass statt. Danach kommt Kellermeister Martin Lemayr ins Spiel: Er kümmert sich um den zehnmonatigen Ausbau auf der Feinhefe. Die lagenspezifisch ausgebauten Weine werden anschliessend assembliert und abgefüllt. Der gelb gefärbte Pinot Grigio passt gut zu Vorspeisen, vegetarischen Gerichten, Fisch, Krustentieren, Pilzen und weissem Fleisch. Das Alterungspotenzial beträgt drei bis fünf Jahre.