

Puntay

PINOT BIANCO 2021

SÜDTIROL - ALTO ADIGE DOC

REBSORTE: Weißburgunder

LAGE UND BODEN: Hügellagen auf 500 – 600 m über dem Meeresspiegel mit östlicher Ausrichtung; Kalkschotterböden und Moränen Boden mit Porphy Ablagerungen.

ERZIEHUNGSSYSTEM: Drahtrahmen

ERTRAGSMENGE: 60 hl/ha

AUSBAU: Teils Kaltmazeration mit anschließend teilweiser Sontangärung und 12-monatiger Reifung in großen Holzfässern.

ANALYTISCHE WERTE: Alkohol: 13,5 %, Gesamtsäure: 6,7 g/l, Restzucker: 2,5 g/l

TRINKREIFE: 1-10 Jahre

DEGUSTATION: Leuchtend, hellgelbe Farbe mit grünlichem Schimmer. Feines, blumig-mineralisches Aroma kombiniert mit Geruchsnoten von reifen Früchten (Apfel, Pfirsich). Lebhaft frischer Abgang mit elegantem ausgewogenen Körper.

BEGLEITIDEEN: Empfehlenswert zu frischen, leichten Sommergerichten wie Spargel oder Variationen vom Fisch.

SERVIERTEMPERATUR: 8 – 10 °C

Enthält Sulfite

