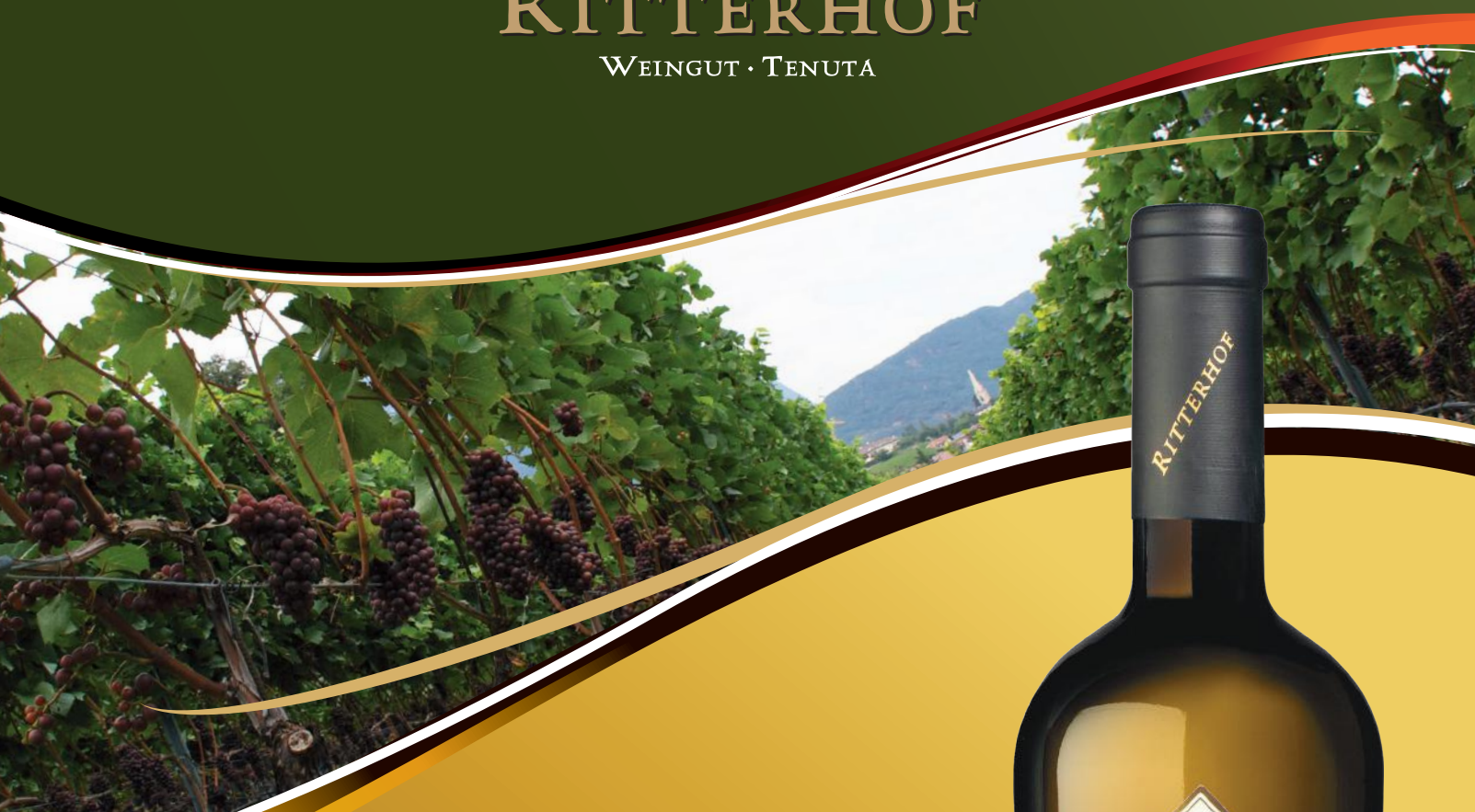




# RITTERHOF

WEINGUT · TENUTA



## PINOT GRIGIO OPES

**WEINBEZEICHNUNG**  
Südtiroler Pinot Grigio Opes DOC

**OPES - DER GEHALTVOLLE**  
Vielschichtig und reich an Nuancen. Von der ersten Berührung bis zum Abgang zeigt er seine vielen Facetten und spricht alle Sinne an.

**ANBAUGEBIET**  
Die Reben des Pinot Grigio wachsen an den Südhängen unterhalb der Gemeinde Kaltern an der Südtiroler Weinstraße. Die Trauben reifen auf einer Meereshöhe von 320 Metern, auf wasserdurchlässigen und mineralreichen Gletschermoränen Böden.

**ERNTE UND ERTRAG**  
Mitte bis Ende September erreichen die Trauben des Pinot Grigio den idealen

Reifegrad für die Weinlese. Mit großer Sorgfalt werden die Trauben von Hand verlesen und erzielen bei einer Stockdichte von 7.000 Rebstöcken, einen Ertrag von 50 Hektolitern Wein je Hektar.

**VINIFIKATION**  
Die selektierten Pinot Grigio Trauben werden nach einer kurzen Maischestandzeit sanft abgepresst, von Trubstoffen geklärt und reifen in französischen Eichenfässern für 6 Monate auf der Feinhefe.

**WEINBESCHREIBUNG**  
In der Farbe besticht er mit einem hellen strohgelb mit grünen Reflexen. In der Nase entfaltet er ein komplexes Spiel von frischen, weißen Pfirsich-, Birnen- und Blumendüften mit leichten Röstaromen. Im Gaumen besticht er durch seine elegante Fülle und Dichte, untermauert von zarten Vanilletönen, ein Wein mit einem Hauch gut eingebundenem Holz, mit zarter Frische und angenehm weichem Nachhall.

**SPEISEEMPFEHLUNG**  
Der Pinot Grigio Opes passt ausgezeichnet zu kräftigen Vorspeisen und Fischgerichten in allen Variationen.