



RITTERHOF

WEINGUT · TENUTA

Weinstraße Nr.1 · Strada del Vino n.1

Pinot Grigio

Südtiroler Pinot Grigio DOC

ANBAUGEBIET

Im Überetsch und Unterland liegen die Lagen für unseren Pinot Grigio auf einer Meereshöhe von 220 – 420 Metern. Die Rebstöcke wachsen auf schotterhaltigen Lehmböden und sind auf Drahtrahmen (Guyot) gezogen.

ERNT UND ERTRAG

Die Weinlese der Pinot Grigio Trauben beginnt Mitte bis Ende September. Aus den von Hand verlesenen Trauben ergibt sich ein Ertrag von 70 Hektolitern Wein je Hektar.

VINIFIKATION

Die frisch verlesenen Pinot Grigio Trauben werden nach einer kurzen Maischestandzeit sanft abgepresst, von Trubstoffen geklärt und bei einer kontrollierten Temperatur von 20°C im Edelstahltank vergoren.

WEINBESCHREIBUNG

Dieser klassische Pinot Grigio (Ruländer) von leuchtend heller, strohgelber Farbe, besticht in der Nase durch vielschichtige Fruchtnoten, im Besonderen nach saftigen Birnen. Im Gaumen präsentiert er sich gut strukturiert, mit eleganter Fülle, Eleganz, einem ausgewogenen Fruchtsäurespiel und angenehmer Würze.

SPEISEEMPFEHLUNG

Der Pinot Grigio passt hervorragend zu Fisch, leichten Vorspeisen, sowie Gerichten aus weißem Fleisch.

