



W e i n - E x p e r t i s e



Montecelli Pinot Grigio 1,0 L (Vegan)

Art.-Nr.: 52 32 62

HERKUNFTSLAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Veneto
JAHRGANG:	2018
ERZEUGER:	Vini Montecelli, Fossalta di Piave
KLASSIFIZIERUNG:	DOC Delle Venezie
REBSORTE:	85% Pinot Grigio, 15% Chardonnay
WEINERZEUGUNG:	Dieser Wein wird im Edelstahltank ausgebaut.
BEURTEILUNG:	Eleganter, wunderbar fruchtiger und trockener Pinot Grigio mit einem nuancenreichen Bukett von reifen Aprikosen und Mirabellen; dezenter Mandelnote.
MENÜEMPFEHLUNG:	Als perfekter Aperitif oder zu Vorspeisen, Pasta-Gerichten, Fisch und Meeresfrüchten.
TRINKTEMPERATUR:	8 - 10°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 12,0 % vol. Restzucker: 4,6 g/l Gesamtsäure: 5,7 g/l</i>

Pinot Grigio ist der beliebteste Weißwein Italiens. Er stammt aus den sonnenverwöhnten Weinbauregionen an der italienischen Adriaküste. Auch in der herrlichen Weinbauregion Terre degli Osci an der italienischen Adria-Küste bringen Pinot Grigio-Trauben sehr gefällige, ansprechende Weine hervor. Unter dem Wahrzeichen Venetiens, dem geflügelten venezianischen Löwen, verkörpert Montecelli diesen Premium Status. Die Montecelli Range „Linea d'Oro“, was so viel bedeutet wie „goldene Linie“, repräsentiert genau diese Werte und beweist dies durch einzigartige Spitzenqualitäten. Sie bietet Weinliebhabern die erlesenen Herkünfte und die feinen Rebsorten des venezianischen Weinbaus in bestechender Qualität. Handwerkliche Perfektion und authentischer Charakter sind Leitmotive, an denen sich die Winzer des Veneto seit Generationen orientieren.