

# FINELL

## PINOT GRIGIO DOC 2018

---

**Lage:** Kardaun  
**Meereshöhe:** 330 m  
**Boden:** tiefgründiger, sandiger Porphyrvwitterungsboden  
**Hangneigung:** 20-55%  
**Erziehungsform:** Pergel / Guyot  
**Alter der Rebstöcke:** 20-45 Jahre  
**Lese:** Anfang - Mitte September

---

### VINIFIZIERUNG

**Sorte:** 100% Pinot Grigio

**Vinifikation:** Schonende Ganztraubenpressung, 8 Stunden Maischestandzeit, natürliche Sedimentation und anschließend temperaturkontrollierte Vergärung für 2 Tage auf den Schalen im Edeltank.

**Ausbau:** Batonnage bis Februar mit Feinhefelagerung bis Mitte März. 20% gelagert in französischen Barrique-Fässern (Zweitbelegung) für 4 Monate. 80% Zweit-/ Drittbelegung) bis Ende März.

---

### VERKOSTUNGSNOTIZEN

**Farbe:** Glanzhelles Goldgelb.

**Duftnoten:** Geprägt von einer floralen Wahrnehmung von Apfelblüten, ausgeglichen durch eine leichte Steinfruchtaromatik. Gepaart mit einer angenehmen Kräuterwürze zeigt er sich im retronasalen mit einem erfrischenden Duft erinnernd an Brennnessel und Zitronenmelisse.

**Geschmackserlebnis:** Im Gaumen zeigt er sich mit einer außerordentlich erfrischenden und angenehm rassigen Säure, gut ausbalanciert mit dem Zucker. Wundervoll ausgeprägte Mineralität mit einer dezent salzigen Wahrnehmung. Gehaltvoll im Abgang und sehr langlebig am Gaumen. Ein eleganter, charaktervoller Wein mit verführerisch jugendlichen Spielzügen.

**Speiseempfehlung:** Dieser Wein kombiniert sich hervorragend mit der asiatischen Küche, mediterranen Vorspeisen und diversen Nudelgerichten sowie herzhaften Fischgerichten, weißem Fleisch und würzigen Käsevariationen.

**Optimale Trinkreife:** bis 2024

**Serviertemperatur:** 8-10 °C



### ALKOHOL

13,5% Vol.

### RESTZUCKER

2,9 g/l

### SÄURE

6,3 g/l