



ALKOHOL

14% Vol.

RESTZUCKER

1,2 g/l

SÄURE

4,95 g/l

MAXIMUS

PINOT GRIGIO - IGT 2018

Lage: Kardaun

Meereshöhe: 330 m

Boden: tiefgründiger, sandiger Porphyerverwitterungsboden

Hangneigung: 20-55%

Erziehungsform: Pergel / Guyot

Alter der Rebstöcke: 20-45 Jahre

Lese: Anfang - Mitte September

VINIFIZIERUNG

Sorte: 100% Pinot Grigio

Vinifikation: Maischevergärung in einer unbehandelten Tonamphore für 1,5 Monate.

Ausbau: anschließende Vollhefelagerung für 1,5 Jahre in französischen Barrique-Fässern (Zweitbelegung).

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Farbe: dezente Rosenoten mit kupferfarbenen Reflexen

Duftnoten: geprägt von einer würzigen Wahrnehmung von weißem Pfeffer, gepaart mit einem herrlichen Duft von weißem Pfirsich und Trockenobst.

Geschmackserlebnis: Im Gaumen zeigt er sich mit einer außerordentlich erfrischenden und angenehm rassigen Säure, gut ausbalanciert mit dem Zucker. Wundervoll ausgeprägte Mineralität mit einer klaren salzigen Wahrnehmung. Gehaltvoll im Abgang und sehr langlebig am Gaumen. Ein eleganter, charaktvoller Wein, der sich durch das Belüften wunderschön entwickelt.

Speiseempfehlung: Dieser Wein kombiniert sich hervorragend mit der asiatischen Küche, Safran und würzigen Käsevariationen.

Optimale Trinkreife: bis 2030

Serviertemperatur: 10-12 °C