



ALKOHOL

12,5% Vol.

RESTZUCKER

3,5 g/l

SÄURE

4,6 g/l

„HOI“

PINOT GRIGIO IGT 2023

Lage: Kardaun

Meereshöhe: 330 m

Boden: tiefgründiger, sandiger Porphyry Verwitterungsboden

Hangneigung: 20-40%

Erziehungsform: Guyot

Alter der Rebstöcke: 10-15 Jahre

Lese: Anfang September

VINIFIZIERUNG

Sorte: 100% Pinot Grigio

Vinifikation: Handlese, schonende Pressung, alkoholische Gärung in Edelstahl

Ausbau: Reife für fünf Monate auf der Feinhefe im Edelstahltank.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Farbe: brillante strohgelbe Farbe

Duftnoten: Duft nach Birne und reifen Äpfeln

Geschmackserlebnis: Harmonisch, vollmundig, weicher Geschmack, runder Abgang

Speiseempfehlung: Vorspeisen, Fisch, leicht gewürzte Speisen, Gemüse, helles Fleisch

Optimale Trinkreife: bis 2030

Serviertemperatur: 6-8 °C