



CLASSIC

SÜDTIROL DOC PINOT GRIGIO 2024

Ein echter Szenewein und internationaler Bestseller, vor allem ein Exportschlager in die USA und nach Großbritannien. Die eigentlich aus dem Burgund stammende Traube schätzt sowohl das Südtiroler Klima, als auch die Bodenverhältnisse. Hier hat er seine zweite Heimat gefunden und ist mittlerweile die meistangebaute Rebsorte. Er begeistert mit Frische und schönem Säurespiel und einem angenehmen, langen Nachgeschmack.



strohgelb mit
leicht grünlichen
Reflexen



fruchtgeprägtes
Aroma reifer Birne
und Apfel



weich, raffiniert
und elegant

REBSORTE:

Pinot Grigio (früher Ruländer)

REBALTER:

5 bis 35 Jahre

ANBAUGEBIET:

Lage: verschiedene Weingüter in den Gemeinden Eppan und Kaltern (400-500m)

Exposition: Südost bis Südwest

Böden: kalkhaltige Moränenschuttböden

Erziehungsform: Guyot

LESE:

Mitte bis Ende September; Lese und Traubenselektion von Hand.

AUSBAU:

Vergärung und teilweiser Säureabbau im Stahltank.

ERTRAG:

70 hl/ha

ANALYTISCHE DATEN:

Alkoholgehalt: 13,5 %

Säure: 5,5 gr/ltr

TRINKTEMPERATUR:

8-10°

GENUSSEMPFEHLUNG:

Der unkomplizierte Aperitif-Wein wird gerne auf trendigen Partys und Szene-Events getrunken. Kombiniert sich perfekt zu gebackener Topfenpraline auf Tomatencarpaccio.

LAGERUNG/POTENTIAL:

3 bis 4 Jahre

AUSZEICHNUNGEN:

2023: 90 Punkte James Suckling

2022: 90 Punkte James Suckling

2021: 91 Punkte James Suckling

KELLEREI **ST MICHAEL - EPPAN** CANTINA

stmichael.it

office@stmichael.it