Ventus ferat ✶ *Ventus creat*

FALLWIND

SÜDTIROL DOC

PINOT GRIGIO FALLWIND 2022

Unser Pinot Grigio wird in warmen, sonnigen Weinbergen angebaut. Das Ergebnis besticht mit großer Struktur und extremer Eleganz. Die lehmigen Kalkschotterböden verleihen dem Pinot Grigio Fallwind eine edle Struktur, eine schöne Balance und eine feine und knackige Säure die Lust auf mehr machen.

hellgelb mit leicht grünem Schimmer	reife Birne und Honigmelone	cremig und rund

REBSORTE:
Pinot Grigio (früher Ruländer)

REBALTER:
10 bis 30 Jahre

ANBAUGEBIET:
verschiedene Weingüter nahe dem Dorfzentrum von St. Michael (400-550m)
Exposition: Süd, Südost
Böden: Kalkschotter- und Moränenschuttböden
Erziehungsform: Guyot

LESE:
Anfang bis Mitte September; Lese und Traubenselektion von Hand.

AUSBAU:
Der größte Teil (80%) wird im Stahltank vergoren, der Rest (20%) im großen Holzfass mit anschließendem biologischen Säureabbau. Im März werden die beiden Weine zusammengelegt.

ERTRAG:
60 hl/ha

ANALYTISCHE DATEN:
Alkoholgehalt: 14%
Säure: 5,15 g/l

TRINKTEMPERATUR:
8-10°

GENUSSEMPFEHLUNG:
Der kräftige Weiße passt gut zu Fisch und zu Fischsuppe, Perlhuhnbrüstchen oder Kalbsfilet.

LAGERUNG/POTENTIAL:
4 bis 5 Jahre

KELLEREI St. MICHAEL-EPPAN CANTINA

stmichael.it | office@stmichael.it