

Ventus ferat ✨ *Ventus creat*
FALLWIND



SÜDTIROL DOC
**PINOT GRIGIO
FALLWIND 2024**

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:

Mitte bis Ende September; Lese und Traubenselektion von Hand.

AUSBAU:

Der größte Teil (80%) wird imahltank 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: 5,55 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