

Ventus ferat ✨ Ventus creat  
**FALLWIND**



SÜDTIROL DOC  
**PINOT GRIGIO  
FALLWIND 2025**

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 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: 13,5%

Säure: 6,0 g/l

**TRINKTEMPERATUR:**

8-10 °C

**GENUSSEMPFEHLUNG:**

Kräftiger Weißwein als Speisenbegleiter.

Fisch und Fischsuppen, Perlhuhnbrüstchen, Kalbsfilet, Gemüseintopf.

**LAGERUNG/POTENTIAL:**

4 bis 5 Jahre

KELLEREI **ST MICHAEL-EPPAN** CANTINA

stmichael.it | office@stmichael.it