



★ SANCT VALENTIN ★

PINOT GRIGIO SANCT VALENTIN 2020

Bereits 1986 wurde der Pinot Grigio Sanct Valentin geboren. In ausgesuchten Weinbergen in Eppan-Berg wurden die ersten Traubenselektionen durchgeführt und erstmals wurde ein Pinot Grigio im kleinen Holzfass ausgebaut. Der ausdrucksvolle Pinot Grigio Sanct Valentin überzeugt seit Jahrzehnten mit sanft integrierter Säure, Kraft und Fülle. Er ist einer der höchst dotierten Pinot Grigio-Weine in Italien und verspricht auch nach mehrjähriger Lagerung einen exzellenten Trinkgenuss.



kräftiges Strohgelb



fruchtiger Duft nach Apfel,
Birne und feiner Vanille



charakterstark, angenehme
Säure, rauchige Nuancen

REBSORTE:

Pinot Grigio

REBALTER:

15 bis 32 Jahre

ANBAUGEBIET:

Lage: ausgesuchte Weinberge in Eppan (420-600m)

Exposition: Südost, Südwest

Böden: Kalkschotterböden

Erziehungsform: Guyot

LESE:

Mitte September; Lese und Traubenselektion von Hand.

AUSBAU:

Vergärung, biologischer Säureabbau und Ausbau auf der Hefe im Barrique-Tonneaux. Assemblage nach einem knappen Jahr und weitere Reifung für mindestens acht Monate im Betonfass.

ERTRAG:

45 hl/ha

ANALYTISCHE DATEN:

Alkoholgehalt: 14 %

Säure: 5,35 gr/lt

TRINKTEMPERATUR:

10-12°

GENUSSEMPFEHLUNG:

Ein wahres Multitalent, das sowohl Fischgerichte als auch rotes Fleisch begleitet, aber auch perfekt zu Risotto mit Kräuterpesto passt.

LAGERUNG/POTENTIAL:

10 Jahre und mehr

AUSZEICHNUNGEN:

2019: 94 Punkte James Suckling, 94 Punkte Falstaff, 93 Punkte Robert Parker

2018: 95 Punkte Luca Maroni, 94 Punkte Robert Parker, 92 Punkte James Suckling, 92 Punkte Falstaff, 90 Punkte Vini di Veronelli

2017: 96 Punkte Luca Maroni, 94 Punkte James Suckling, 92 Punkte Robert Parker, 92 Punkte Falstaff, 92 Punkte Vini di Veronelli

