PINOT GRIGIO PETER ZEMMER

Rebsorte: Pinot Grigio – Südtiroler DOC

Herkunft: Dieser Pinot Grigio ist eine Selektion aus den besten Weingärten der Talsohle und Steillagen im nahen Umkreis des Weingutes. Er gedeiht unter einem besonderen Mikroklima und auf optimalen Böden aus kalkhaltigem Schotter aus Moränensedimenten an den Hügeln und auf sandigen Schwemmlandböden in der Talsohle. Die geringen Hektarerträge und das besondere Terroir spiegeln sich im außerordentlich hohen Qualitätsniveau wider. Das faszinierende Zusammenspiel von Tradition und Innovation, von Mensch und Natur, von Sinn und Sinnlichkeit soll der Leidenschaft und dem Feingefühl Ausdruck verleihen, mit welchen Peter Zemmer diesem Wein Leben schenkt.

Hektarertrag: 70 hl

Vinifikation: Nach der Anlieferung werden die Trauben sanft abgepresst und durch natürliche Sedimentation von den Trubstoffen geklärt. Die alkoholische Gärung erfolgt mit Reinzuchthefen bei kontrollierter Temperatur von 18 °C im Edelstahlgebinde. Nach einer mehrmonatigen Reife auf der Feinhefe findet dieser ausdrucksstarke Wein seine Vollendung.

Charakteristische Eigenschaften: Das ausgeprägte Aroma sowie das ausgezeichnete Säureverhältnis verleihen diesem beliebten Wein Kraft und Struktur.

Farbe:	glanzhelle, strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen
Geruch:	ausdrucksvolles blumiges sortentypisches Aroma mit Geruchsnoten von reifen Früchten (Birne, Melone) und feinen Gewürzen
Geschmack:	fruchtig mineralischer Geschmack, kraftvoll angenehmer Körper mit feiner erfrischender Säure

Speisenempfehlung: Vorspeisen aller Art, Terrinen und Pasteten, Fisch, Schalen- und Krustentiere, weiße Fleischsorten und Geflügel

Serviertemperatur: 10 – 12 °C

Lagerfähigkeit: 2 – 3 Jahre

PETER ZEMMER Weingut | Weinstraße 24 | 39040 Kurtinig a.d.W. (BZ) | Südtirol/Italien
Tel. +39 0471 817143 | info@peterzemmer.com | www.peterzemmer.com