



PINOT GRIGIO

Wir stellen ihn aus den gleichnamigen Trauben her, die sich im Südtirol in der ersten Hälfte des vergangenen Jahrhunderts und bis in die siebziger Jahre ausgebreitet haben und als "Ruländer" bekannt sind.

Die aus edlen Weinbergen von Lavis und Meano di Trento stammenden Trauben werden Anfang September von Hand gelesen sowie sorgfältig und mit Hingabe pur in Edelstahlbehältern zu Wein verarbeitet, wo sie gären. Dann bleibt der Wein auf den eigenen Hefen, um seinen Charakter und die Dichte der Aromen zu verstärken, bis zum Frühling, wenn es in Flaschen umgefüllt wird. Wir bieten ihn aus dem Jahrgang an, aber er ist gut haltbar.



Organoleptische Angaben

FARBE: von strohgelber Farbe.

DUFT: der Duft erinnert an Akazienblüten, Heu und Mandeln. Mit der Zeit entwickelt er sich in Richtung Lindenblüte.

GESCHMACK: am Gaumen zeigt er sich trocken, geschmackvoll, fruchtig; er bestätigt den Duft, mit dem er verschmilzt.



Wird bei 10-13°C Temperatur getrunken.



Zu probieren mit Braten und gegrilltem Fisch, hervorragend zu Steinpilz-Risotto.

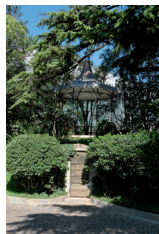
Weitere Kombinationen: Seebarsch mit Kräutern, Schleie in Soße, Gemüsesuppen mit gehacktem Speck, roher Schinken.

- Passt gut zu Gerichten auf Basis von Pilzen, Fisch (Fischsuppen und gedünstetem Süßwasserfisch) sowie gekochten Meeresfrüchten. Hervorragend auch als Aperitif.





BOLOGNANI



Via Stazione 19 _ 38015 Lavis (Trento) _ Italy
t. +39 0461 24 63 54 _ f. +39 0461 24 62 40

bolognani.com