

PINOT GRIGIO Bagueri

Intensiv, vollmundig. Pinot Grigio des modernen Stils, der immer entzückt.

Aussehen, Aroma und Geschmack

Farbe: Goldgelb mit Kupfer-Abglanz

Aroma: reife Birne, Akazie, Pampelmuse, mit ausgeprägten Aroma von Brotkrusten und Vanille

Geschmack: Am Anfang weich, reif und fruchtig. Reicher Geschmack mit ausgewogener Säure. Am Ende begleitet von angenehmem Vanille-Aroma.

Der Sommelier empfiehlt

Zum Essen: Von kalten Vorspeisen bis zu Frühlings- und Sommer-Nudeln. Passend auch zu Fischspeisen, Geflügel und Käse. Ausgezeichnet mit nicht zu scharfen asiatischen Küche.

Alterungspotential: bis zu 10 Jahre

Serviertemperatur: 12°C.



Herstellungsmethode

Herkunft

Anbaugebiet: Brda

Lage: Südwesten, Osten

Weinberggestalten: terrassenartig

Meereshöhe: 100-200 m

Einzugsart: einfacher Guyot

Anpflanzungsdichte: 4500 - 5000 Rebstöcke/ha

Alter der Weinberge: 10 - 20 Jahre

Bodentyp: schweren Boden, entwässert, Ton, Sandstein

Klima: submediterran, Mischung warmer Meereswinde und kalter Alpenwinde

Trauben:

Rebsorte: 100% Sauvignon blanc

Weinlese: ausschließlich manuell

Fermentation:

80% in Stahltanks, T= 12-14°C

20% in neuen barrique Fässern

Reifen:

20% in französischen Barriquefässern, 5 Monate »Sur Lie«

80% in Stahltanks

Malolaktische Gärung (MLF): Nur in Barriquefässern

Auszeichnungen

Jahr und die Namen der Auswertung		Weinlese	Auszeichnung
2016	Beo Wine Challenge - Serbia	2012	Goldmedaille
2018	Vinalies internationales	2015	Goldmedaille

Parameter

Jahrgang des Weins: 2017

Alkohol: 14 % vol
Gesamtsäuregehalt: 5,34
pH: 3,38
Zuckerreste: 4,6 g/l