

# Le Contesse SRL Pinot Grigio DOC Venezia Le Contesse



<b>Art.-Nr.:</b>	621350-2025
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,75l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	12 %
<b>Anbaugebiet:</b>	Piave
<b>Anbauregion:</b>	Venetien (Veneto)
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Farbe:</b>	Weiß
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Jahrgang:</b>	2025
<b>Klassifizierung:</b>	DOC -> Denominacao de Origem Controlada
<b>Rebsorten:</b>	Pinot Grigio
<b>Serviertemperatur:</b>	10
<b>Trinkreife:</b>	3
<b>EAN:</b>	8005068000612

## Preise

**Flasche 6,50 €** brutto

Preis pro Liter: 8,67 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

Anbaugebiet: Sinistra Piave Höhenlage: 40 m über dem Meeresspiegel. Bodenstruktur: kiesig, Rebsorte: Pinot Grigio. Erziehungsform: Sylvoz. Weinlese: Anfang September Technologie "Le Contesse":

- manuelle Weinlese,
  - Einweichen des Weines für ein paar Stunden bei niedriger Temperatur;
  - sanftes Pressen und Mostreinigung durch statische Deckantierung;
  - alkoholische Gärung mit ausgewählten Hefen;
  - Filtern des Weines und Alterung in Edelstahltanks;
- Abfüllung; der Wein ruht für einige Monate in einem gekühlten Lagerhaus.

Farbe: strohgelb

Aroma: fruchtig mit zarten Noten von unreifen Pfirsich, Apfel und einem Hauch von Holunderblüten.

Bouquet: duftiger und lebhafter Wein.

Guter Nachgeschmack. Serviervorschlag: super mit leichten Gerichten, Suppen, Eier. Perfekt mit Fischgerichten.

## Zutaten

Trauben, Stabilisatoren: Enthält Citronensäure und/oder Kaliumpolyaspartat, Konservierungsstoffe und Antioxidantien: Sulfite, Gase und Packgase: Unter Schutzatmosphäre abgefüllt

## Allergene

# Schwefeldioxid und Sulfit

