



Pinot Grigio 2023

Peter Zemmer



Artikel Nr.	07160
Land	Italien
Herkunft	Eine Selektion aus den besten Weingärten der Talsohle und Steillagen im nahen Umkreis des Weingutes Zimmers in Kurtinig a.d.W.
Rebsorte	Pinot Grigio (100%)
Qualitätsbezeich.	Südtiroler DOC
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	8 - 10 °C
Ausbau	Nach der schonenden Pressung, natürliche Sedimentation von den Trubstoffen geklärt. Gärung mit Reinzuchthefen bei kontrollierter Temperatur von 18° C im Edelstahlgebilde. Mehrmonatigen Reifung auf der Feinhefe
Füllmenge	0,750l
Beschreibung	Das ausgeprägte Aroma sowie das ausgezeichnete Säureverhältnis verleihen diesem Wein Kraft und Struktur. Im Glas ein helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Ausdrucksvolles blumiges sortentypisches Aroma mit Noten von reifen Früchten, wie Birne und Melone, sowie eine feine Gewürze in der Nase. Am Gaumen fruchtig und mineralisch.
Empfehlung	Vorspeisen aller Art, Terrinen und Pasteten, Fisch, Schalen- und Krustentiere, weiße Fleischsorten und Geflügel
Über den Winzer	Das Familienweingut der Familie Zemmer befindet sich im Südtiroler Unterland und zählt zu den bedeutenden Weinerzeugern Südtirols. Die neu erbaute Kellerei direkt neben dem Wohnhaus der Zimmers in Kurtinig an der Weinstraße wurde vor zwei Jahren eingeweiht. Schulter an Schulter mit eng verbundenen Weinbauern werden Südtiroler Weine vinifiziert, von denen besonders die Weißweine aus den Rebsorten Pinot Grigio und Chardonnay als führend in der Region angesehen werden.