

# Weingut Peter Sölva KG DeSilva Pinot Grigio DOC Peter Sölva



<b>Art.-Nr.:</b>	059359-24
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,75l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	13,5 %
<b>Anbaugebiet:</b>	Kaltern
<b>Anbauregion:</b>	Südtirol (Alto Adige)
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Farbe:</b>	Weiß
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Jahrgang:</b>	2024
<b>Klassifizierung:</b>	DOC -> Denominacao de Origem Controlada
<b>Rebsorten:</b>	Pinot Grigio
<b>Serviertemperatur:</b>	12
<b>Trinkreife:</b>	5
<b>EAN:</b>	8014146070454

## Preise

**Flasche 16,50 €** brutto

Preis pro Liter: 22,00 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

Rebsorte: 100% Grauburgunder

Unser klassischer Grauburgunder überzeugt durch seine leicht aromatisch, frische Frucht und seinen geschmeidig würzigen Geschmack.

- Lage: Überetsch - Kaltern Planitzing auf 450 m Meereshöhe + Unterland
- Boden: Lehmgiger Kalk
- Lese: Anfang September
- Ertrag: 75 hl/ha
- Ausbau: Entrappung, Pressung der Maische und dann erste Entschleimung im Edelstahltank und dann Abzug des klaren Mostes. Alkoholische Gärung bei niederen Temperaturen im Edelstahl. Affinierung auf der Feinhefe nach der Gärung bis Februar März.
- Lagerfähigkeit: 3 - 5 Jahre
- Serviertemperatur: 10 °C
- Speisenempfehlung: Vorspeisen auf Fisch- und Fleischbasis. Er ist ein idealer Begleiter in der Sommerzeit, besonders interessant als Aperitif.

## Zutaten

Trauben, Konservierungsstoffe/Antioxidantien: Kaliummetabisulfit, Stabilisatoren: Metaweinsäure,

Gummiarabicum, unter Schutzatmosphäre abgefüllt (Stickstoff), Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz

## Allergene

---

Schwefeldioxid und Sulfit

