Weingut Peter Sölva KG

DeSilva Pinot Grigio DOC Peter Sölva



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

Nährwerte

Energie (kJ)	347kJ
Energie (kcal)	83kcal
Kohlenhydrate	1,4g
Zucker	0,3g

