Le Contesse SRL

Pinot Grigio DOC Venezia Le Contesse



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

Nährwerte

Energie (kJ)	292kJ
Energie (kcal)	70kcal
Fett	0g
Eiweiß	0g
Kohlenhydrate	0.30g
Zucker	0.30g
Salz	0.01g
Gesättigte Fettsäuren	0g

8 005068 000612 >