



SCHENK

WEINEXPERTISE

Pratello Pinot Grigio Garda DOC

WEINKATEGORIE	DOC
LAND/ANBAUGEBIET	Italien / Garda
UNTERGEBIET	ohne Untergebiet
JAHRGANG	2022
REBSORTE	Pinot Grigio
FARBE	Weiß
INHALT	0,75 l
KURZBESCHREIBUNG	trocken, delikater Duft nach Birne und Golden Delicious, schöne Balance, fruchtiges Finale
AUSLOBUNG	<p>Die Azienda Agricola Pratello ist ein traditionsreiches Weingut am Gardasee, dessen Wurzeln bis ins Jahr 1860 zurückverfolgt werden können. Es liegt auf einer Anhöhe von 200 m ü.M. mit einem tollen Ausblick über den Gardasee. Man baut auf ca. 85 ha Reben an, wobei die Rebsorten den Boden- und Kleinklimaverhältnissen angepasst sind. Der Klassiker unter den italienischen Rebsorten, der Pinot Grigio, findet besonders am Gardasee ideale Bedingungen, um aromatische Traubenbeeren auszubilden. Die kieselhaltigen, ursprünglich von Gletschern geformten Moränenböden liefern der Rebe Nährstoffe und Mineralien. Nach der Handlese werden die ganzen Trauben sehr sanft und unter Sauerstoffabschluss gepresst: Der Geschmack ist von Frische und Frucht geprägt, unterlegt mit einer leichten Kräuternote.</p>
EMPFEHLUNG	Als italienischer Apéritif, zu einem getoasteten Brot mit Butter und Lachs, Shrimps mit Soja-Dip oder zu Fisch.
TRINKTEMPERATUR	10 - 12 °C
ALKOHOL	12,5 % Vol.
GESAMTSÄURE	ca. 7,2 g/l
RESTZUCKER	ca. 4,0 g/l
GESCHMACK	Trocken
ARTIKELNUMMER	48986





SCHENK

WEINEXPERTISE

Pratello Pinot Grigio Garda DOC

EAN	8033196722007	
EAN KARTON	8033196722014	
MENGENEINHEIT	KT	
MENGE JE VPE	6	
KARTONMASSE/GEWICHT	L: 25, H: 31, B: 17 cm/7,76 kg	
LADEHILFSMITTEL	EUR	MET
VPE JE PALETTE	95	57
LAGEN JE PALETTE	5	3
VPE JE LAGE	19	19

