

Pinot Grigio Friuli DOC Magnum 2025

Art. Nr.: 1935825

Hersteller: Jermann, Dolegna del Collio

Land: Italien

Region (Betriebssitz): Friaul

Jahrgang: 2025

Rebsorte: Pinot Grigio

Alkoholgehalt: 12,5 %

Reife: bis 2028

Bodentyp: Mergel, Sandstein

Vinifizierung/Ausbau: Temperaturkontrollierte Vergärung im Edelstahltank, danach 4 Monate Ausbau auf der Feinhefe im Stahltank.

Kategorie: Weißwein

Stilistik: Weiß & gehaltvoll

Geschmack: vielschichtig

Säuregeschmack: Frisch

Säure: 5,92 g

Süße: Trocken

Restzucker: 0,88 g

Speiseempfehlung:

Krustentiere / Muscheln: Gebacken

Kalb: Gekocht/Gedämpft

Gemüse/ Pasta: Salate

Flaschengröße: 1,5 Liter

Verschluss: Drehverschluss



Einzelflaschenpreis: € 54.10

Verkostnotiz

Mittleres Grüngelb, in der Nase ein Potpourri von gelben Früchten, florale und fein würzige Nuancen, am Gaumen frisch, elegant mit breiter Fruchtpalette, gute Balance, lang anhaltender Abgang.