

PINOT GRIGIO COLLIO DOC



-  Russiz Superiore
-  Italien
Friuli-Venezia Giulia
-  trocken
-  100% Sauvignon



ARTIKELBESCHREIBUNG

Reife Äpfel, Birnen und ein Hauch von Ginster lassen sich im Bouquet dieses zu einem geringen Teil im Eichenfass fermentierten Pinot Grigio erkennen. Er besticht durch seine delikate Fruchtigkeit nach Äpfeln und Birnen, sein wohl integriertes Säurespiel sowie dem köstlich nachhaltigen Geschmack.



Speiseempfehlungen

Frischkäse
Huhn gebraten/gegrillt
Risotto



Genussempfehlung / Lagerfähigkeit

sehr gut
5 Jahre

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Reifung	im Barrique

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8025493505193 8025493050594

ANALYSE

Alkoholgehalt	13.0 %Vol
Säure	5.7 g/L
Restzucker	0.1 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Trauben, rektifiziertes Traubenmostkonzentrat, Konservierungsstoffe (KALIUM-METABISULFIT), Stabilisatoren: enthält Gummi arabicum und/oder Carboxymethylcellulose
Energiegehalt	310 kJ / 74 kcal
Kohlenhydrate	0.6 g
Zuckergehalt	0.1 g
Ballaststoffe	0.0 g
Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Marco Felluga S.R.L. 34072 Gradisca d' Isonzo (GO) IT



PRODUZENTEN-INFO

Leidenschaft, Erfahrung und Weitblick: Das sind die Worte, die die Beziehung zwischen Wein und der Familie Felluga am treffendsten beschreiben.

Der ganze Stolz der Felluga-Familie ist das in Caprivadel Friuli gelegene Weingut Russiz Superiore. Von den insgesamt 100 Hektar stehen 50 Hektar unter Reben, deren Ertrag vornehmlich in die Weißweinproduktion eingeht. Damit folgt das Unternehmen der Tradition des Friauls, in der Weißweine seit jeher die bedeutendere Rolle spielten. Die Weißweine von Russiz Superiore sind sowohl jung als auch gereift mit zunehmender mineralischer Komplexität und reifem Fruchtbouquet ein Genuss. Doch ungeachtet dieses Schwerpunktes ist auch den Rotweinen beider Weingüter mit ihrem enormen Alterungspotenzial und der bemerkenswerten Struktur großer Respekt zu zollen.