



Pinot Grigio Tradition 2025

Im Glas leuchtendes Strohgelb. In der Nase anregend fruchtig mit dem Duft von Williamsbirne, Litschi und weisser Melone ergänzt von floralen Noten einer frisch gemähten Blumenwiese. Am Gaumen fein ausbalanciert mit würzigen Schwarzteearomen, exotischer Frucht wie Melone und Grapefruit. Ein füllig weicher Pinot Grigio.

Produzent	Terlan
Kategorie	Weisswein
Land	Italien
Region	Südtirol
Klassifizierung	DOC
Jahrgang	2025
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13.5 %
Trinktemperatur	10° - 12°
Lagerfähigkeit	bis 2028
Traubensorten	Pinot Grigio
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	323221
Passt zu	Trüffel, Fisch, Kalbfleisch, mediterraner Küche, Charcuterie

Vinifikation

Lese und Traubenselektion per Hand. Pressung und Klärung des Mostes von den Trubstoffen. Langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur im Edelstahlbehälter. Lagerung und Reifung während 5-7 Monaten auf der Feinhefe im Stahltank.

Terroir

Die hoch aufragenden Gipfel der Alpen schützen das Südtirol im Norden vor rauen atlantischen Nordströmungen, vom Süden ist das Land von mediterranen Einflüssen geprägt. Dadurch ergeben sich grosse Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht, die für elegante Reife sorgen.

Geschichte

Manchmal muss man neue Wege gehen, um Tradition zu erhalten. Dazu braucht es Mut und Zusammenhalt. Beides fehlte in Terlan sicher nicht, als im Jahr 1893 die Kellereigenossenschaft Terlan gegründet wurde. Was damals eine ungeheure Innovation war, hat sich bis heute bewährt. Der Terlaner Wein hat das kleine Dorf, zumindest bei Weinfreunden, weltberühmt gemacht.

