



TRAMIN PINOT GRIGIO ALTO ADIGE



Druivenrassen en vinificatie

De wijnstokken staan op een kalkhoudende kleigrond en kiezels op een hoogte van 250 - 500 meter. De druiven voor deze wijn worden voorzichtig geperst meteen na de oogst. Ze gaan daarna in stalen tanks. De most gist bij een gecontroleerde temperatuur van 19 ° C en ondergaat geen malolactische gisting.

Proefnotitie

Deze Pinot Grigio heeft een bleekgele kleur. De wijn heeft een vol en rijk karakter. De smaak is verfijnd en aangenaam zacht met aanhoudende tonen van noten en honing.

Wijn/spijs

De wijn gaat heerlijk samen met gerechten op basis van champignons, vis en zeevruchten. Ook is deze wijn heerlijk als aperitief.



PRODUCENT

Cantina Tramin

Tramin is opgericht in 1889 door Christian Schrott, dominee van Tramin en lid van het Oostenrijkse parlement, Cantina Tramin is een van de eerste coöperaties in de regio.



INFO

Productnummer	5191/19	Ei Allergenen	Nee
Land	Italië	Melk Allergenen	Nee
Gebied	Alto Adige	Bevat Sulfiet	Ja
Kleur	Wit	Gedistilleerd	Nee
Alcohol	13	Biologisch	Nee
Restsuiker	2.4	Type sluiting	Kurk
Zuurgraad	5.8	Aantal per verpakking	6
		GTIN product	8013365347002