

BUCEFALO Pinot Grigio VINO DA UVE APPASSITE IGP

Der große Erfolg des roten Bucefalo brachte die Winzer von Lunaria auf die Idee, das Experiment auch mit einem Weißwein zu wagen. Das Ergebnis kann sich sehen lassen! Der Wein wird aus teilweise getrockneten Pinot-Grigio-Trauben hergestellt. Durch die Trocknung der Trauben und den damit verbundenen niedrigeren Anteil an Wasser in der Beere konzentriert sich die Aromatik des Weins erheblich. Tropische Früchte in der Nase, am Gaumen mild und dicht, sehr fruchtbetont, dabei eingängig und nicht zu dick.

| | |
|--------------|------------------------------|
| Erzeuger: | Cantina Orsogna |
| Anbaugebiet: | Terre di Chieti |
| Rebsorte: | Pinot Grigio |
| Jahrgang: | 2024 |
| Temperatur: | 8-10°C |
| Lagerzeit: | jetzt + 2-3 Jahre |
| Weinart: | Weißwein |
| Land: | Italien |
| Qualität: | Landwein |
| Geschmack: | lieblich |
| Vegan: | ja |
| Passt zu: | schärferer asiatischer Küche |
| Artikel-Nr. | 27728 |
| Volumen | 0,75l |

Weinanalyse

| | |
|--------------------------------|------------|
| kontrolliert durch | IT-BIO-009 |
| Anbauverband | Demeter |
| Schweflige Säure frei (mg/l) | 15 |
| Gesamtsäure (g/l) | 6,1 |
| Restzucker (g/l) | 23 |
| Schweflige Säure gesamt (mg/l) | 74 |
| Vorhandener Alkohol (Vol%) | 14,7 |
| Weinstil | ausgewogen |

