Rolf Willy

WEINEXPERTISE



2025

PINOT GRIGIO

Produktnummer: 674

Der Pinot Grigio ist ein kräftiger Wein mit weichem Schmelz und moderater Frische. Seine Aromatik wird von buttrigen Aromen, Nüssen und Birnen dominiert. Der angenehm herbe Pinot Grigio eignet sich ideal als Begleiter zu Spaghetti Carbonara oder italienischer Antipasti. Auch mit gegrilltem hellem Fleisch oder Fisch kann er sich hervorragend arrangieren. Dieser Pinot Grigio ist ein erstklassiger Wein mit einer ausgezeichneten Qualität. Seine ansprechende Aromatik und sein vollmundiger Geschmack machen ihn zu einem idealen Begleiter für jeden Anlass.

Artikelart:	Weißwein
Linien:	Tradition
Rebsorten:	Grauburgunder
Jahrgang:	2025
Inhalt:	0,75 l
Restsüße:	11,9 g/l
Säure:	4,3 g/l
Alkoholgehalt:	12,5% Vol.
Geschmack Wein:	feinherb/halbtrocken
Wein-Stil:	gehaltvoll
Speiseempfehlung:	Fisch , Geflügel, Kalb, Käse mild, Käse würzig, Pizza & Pasta, Schwein, Spargel
Anlass:	Hochzeits- / Geburtstagsfeier
Trinktemperatur:	8-11°C
Qualitätsstufe:	Qualitätswein (QbA)
Lage:	Nordheimer Heuchelberg
Verschlussart:	Longcap
Zusatzstoffe:	enthält Sulfite