PINOT BIANCO ACACIA

Alto Adige DOC

Weinart Weißwein.

Rebsorte Pinot Bianco.

Herkunft Salurn an der Weinstraße.

Bodenbeschaffenheit Sandig, Schwemmland.

Weinherstellung Nach einer sanften Pressung der Trauben wird der Most statisch kalt geklärt. Der Wein gärt dann bei konstanten 16 °C und wird anschließend ausschließlich in Edelstahltanks lange auf den Hefen ausgebaut.

Bouquet Es zeigen sich raffinierte Noten gelber Früchte und der saftige Duft von Pfirsich und Aprikose. Sein blumiges Bouquet reicht vom zarten Duft der Akazie bis zur wohligen Süße von Kamille.

Geschmack Dieser Wein besticht durch eine beachtliche Struktur und ein perfektes Gleichgewicht von Volumen und Frische. Dabei zeichnet er sich durch seine besondere Trinkigkeit und einen raffinierten Trinkgenuss aus.

Serviertemperatur 10 - 12° C.

