



# Rolf Willy

PRIVATKELLEREI

## WEINEXPERTISE

### 2022 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.



<b>Artikelart:</b>	Weißwein
<b>Restsüße:</b>	13,1 g/l
<b>Rebsorten:</b>	Grauburgunder
<b>Inhalt:</b>	0,75 l
<b>Jahrgang:</b>	2022
<b>Säure:</b>	4,2 g/l
<b>Alkoholgehalt:</b>	13,0% Vol.
<b>Geschmack Wein:</b>	feinherb/halbtrocken
<b>Qualitätsstufe:</b>	Qualitätswein (QbA)
<b>Lage:</b>	Nordheimer Heuchelberg
<b>Anlass:</b>	Beim Kochen, Grillen, Spieleabend
<b>Speiseempfehlung:</b>	Fisch , Geflügel, Kalb, Käse mild, Käse würzig, Pizza & Pasta, Schwein, Spargel
<b>Wein-Stil:</b>	gehaltvoll
<b>Trinktemperatur:</b>	8-11°C
<b>Verschlussart:</b>	Longcap
<b>Zusatzstoffe:</b>	enthält Sulfite