



Roy Willy

PRIVATKELLEREI · WEINBAU

2016

Pinot Grigio QbA

Kräftiger Körper mit weichem Schmelz, durch die angenehme Frische erscheint der Wein jedoch keineswegs schwer. In der Aromatik dominieren buttrige Aromen, Nüsse und Birne. Sehr animierend im Trinkfluss, solo getrunken der Klassiker, um einen lauen Sommerabend lange ausklingen zu lassen. Hervorragend auch zu würzigem Käse und zu gegrilltem Fisch oder hellem Fleisch. Pinot Grigio ist der Inbegriff des modernen Weissweins!



Artikelnummer:	674
Weinart / Sortiment:	Weißwein
Rebsorte:	Grauburgunder
Geschmack:	angenehm herb
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Lage:	Nordheimer Heuchelberg
Weinstil / Charakter:	gehaltvoll
Verschlussart:	Longcap
Inhalt:	0,75 ltr.

Restsüße:	9,9 g/l
Säure:	4,4 g/l
Alkohol:	12,5 Vol%
Allergene:	Enthält Sulfite
Trinktemperatur:	8-10 °C

Anlass:	Party Grillen Einladung / Rendezvous
---------	--

Speiseempfehlung:	Fisch / Meeresfrüchte Geflügel Käse würzig Pizza / Pasta Kalb
-------------------	---

