



WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

## 2018er Pinot Grigio Friuli Isonzo

## **Weingut Lorenzon** Friaul Julisch Venetien

402020-2018 Artikelnummer

Kartoninhalt (Fl.) 12

12,5 % vol. Alkohol weiss **Farbe** Temperatur 9-10°C Enthält: Sulfite

**Anbaugebiet** Friaul Julisch Venetien

> Friaul ist neben Südtirol, wahrscheinlich die Region mit den besten Weißweinen Italiens. Besonders die hügeligen Gebiete abseits der Küste sind für ihre erstklassigen Weine bekannt. Die Region ist aber auch

zunehmend für Rotweine bekannt, sowie für einige delikate Süßweine.

Region Friuli Isonzo

Friuli Isonzo ist eine Rot- und Weißwein DOC. Die Rebfläche zwischen dem Collio und dem Golf von Triest

gelegen, beträgt ca. 1000 ha.

Klassifikation Denominazione di Origine Controllata

"Denominazione di Origine Controllata" entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.

2018 **Jahrgang** 

Rebsorte Pinot Grigio

> Pinot Grigio, eine Mutation des Pinot Noir, ist Wissenschaftlern schon seit über 700 Jahren bekannt. Bei hohem Extraktgehalt und einer gewissen Würze bleibt der Pinot Grigio im Nordosten Italiens spritzig und

leicht.

Erzeuger Weingut Lorenzon

> Das Weingut Lorenzon liegt westlich von Triest in Nordostitalien in der Region Friaul-Julisch Venetien. Seit Anfang der 50er-Jahre haben es Severino Lorenzon und sein Sohn Enzo mit viel Ausdauer und Leidenschaft geschafft, dass dieses Weingut heute als eines der feinsten und dabei modernsten des Friauls gilt. Über 120 Hektar sind heute im Besitz von Enzo Lorenzon und seiner Söhne Davide und Nicola, die

gemeinsam das Gut führen.

Beschreibung Einer der Klassiker von Borgo Molino, der reintönige Pinot Grigio von Borgo Molino. Typisches,

> vielschichtiges Bukett mit Noten von saftigen Birnen, Quitten, Feldblumen; am Gaumen gut strukturiert, eine schöne, belebende Frische, präzise, elegante Fruchtigkeit, milde Säure, feine Würze und im Nachklang

die für einen Pinot Girgio typische, feine Mandelnote. Ein blitzsauberer Pinot Grigio mit der

charakteristaischen Frische und Leichtigkeit.

**Empfehlung** Gut gekühlt bei 9 - 10 Grad Celsius servieren. Wunderbar als Aperitif, passt zu leichten Vorspeisen,

Salaten oder Fisch. Wir empfehlen, diesen Wein jung und frisch zu trinken.

Stand 05.09.20. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Postfach 11 20 Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0 53333 Meckenheim Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de Web www.Schlumberger.de