



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2022er Pinot Grigio

Il Cigno Venetien

Artikelnummer	463050-2022
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	12 % vol.
Restzucker	4 g/l
Säure	5,1 g/l
Farbe	weiss
Temperatur	9°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	<p>Venetien</p> <p>Die Trauben wachsen auf den fruchtbaren Böden der hügeligen Gartenlandschaft Venetiens in Nordostitalien. Die wichtigsten Herkünfte des Veneto liegen an den Ausläufern der Alpen und in den Hügeln des Gardasees. Bekannte Herkünfte Venetiens sind z.B. Soave, Valpolicella und Bardolino. Verona ist dabei das Zentrum des Weinbaus. Hier findet auch jedes Jahr die bedeutende Weinmesse Vinitaly statt.</p>
Klassifikation	<p>Denominazione di Origine Controllata</p> <p>"Denominazione di Origine Controllata" entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.</p>
Jahrgang	2022
Rebsorte	<p>Pinot Grigio</p> <p>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.</p>
Erzeuger	<p>Il Cigno</p> <p>Die Weinkollektion "Il Cigno" steht für reinsortige Weine mit feinfruchtigem, charakteristischem Aromenprofil, saftiger Fülle und Ausgewogenheit. Es handelt sich dabei um exzellente Weine für jeden Tag, die unter der Herkunftsbezeichnung "Indicazione Geografica Tipica" vermarktet werden. Unter dem Markennamen "Il Cigno" werden nur Weine vermarktet, welche von unseren Oenologen sorgfältig ausgewählt wurden.</p>
Beschreibung	<p>Helles Gelb, glänzend im Glas. Es duftet fruchtig, angenehm mit Aromen von gelben Birnen, Aprikosen, Pfirsich, Anklänge von tropischen Früchten und Kräutern. Am Gaumen ist der Wein frisch, leicht, mit einer angenehmen Säure und viel Frucht. Ein unkomplizierter Weißwein für jede Gelegenheit.</p>
Empfehlung	<p>Gut gekühlt bei 9 Grad Celsius servieren, als Aperitif, passt gut zu leichten Vorspeisen, Salaten mit gegrilltem Geflügel, gebratenem Fisch und Pasta Gerichten mit hellen Soßen und mildem Käse. Wir empfehlen, diesen Wein frisch und jung zu genießen.</p>

Stand 25.11.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

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