



GOLS AM NEUSIEDLERSEE
BURGENLAND
AUSTRIA



PINOT GRIS SELECTION 2025



HERKUNFT: Österreich, Burgenland

KATEGORIE: Trocken, Weiß, Stillwein

REBSORTEN: 100% Pinot Gris

WEINBESCHREIBUNG

Ein fruchtiger Pinot Gris mit Noten von reifen Aprikosen und einem Hauch von Bienenwachs. Vollmundig, mit geschmeidigem Mundgefühl und langem Abgang.

TERROIR/HERKUNFT

Kalkreiche Schwarzerde, teilweise mit hohem Steinanteil, auf der Ostseite und Westseite (hier mit Schiefer-Einfluss) des Neusiedlersees.

ANBAU

Ganzjährige Nützlingsbegrünung in jeder zweiten Rebzeile mit zusätzlicher, vollflächiger Begrünung für 6 Monate im Jahr. Sorgsamer Rebschnitt und frühe Laubarbeiten garantieren vitale Reben. Moderate Entblätterung ist entscheidend die Trauben bis zum Herbst gesund zu halten.

VINIFIZIERUNG

Sanftes Pressen der ganzen Trauben, temperaturkontrollierte Fermentation und Reifung im Stahltank.

SPEISEEMPFEHLUNG

Dieser Pinot Gris passt wunderbar zu gebratenem Huhn, Truthahn und Schweinefleisch sowie zu Ofengemüse. Auch zu Pasteten, Pilzgerichten und asiatisch inspirierten Speisen wie Currys harmonisiert er sehr gut.



ALKOHOL:

13,0%

SÄURE:

4,8 g/l

RESTZUCKER:

3,8 g/l

TRINKTEMPERATUR:

8–12° C

FLASCHENGRÖSSEN:

0,750l

QUALITÄTSSTUFE:

Qualitätswein

VEGETARISCH:

Ja

VEGAN:

Ja