



Berg

NALS MARGREID
— 1932 —

Pinot Bianco

TRADITION

Rebsorte

100% Pinot Bianco

Herkunftsbezeichnung

Südtirol DOC

Höhenlage

500–750 m ü. M.

Ausrichtung

Ostsüdost

Gebiet

BERG Pinot Bianco wird in unseren höheren Lagen im Etschtal angebaut. Die Böden am rechten Ufer der Etsch sind geprägt von Porphyry und Kalk.

Klima

Das alpine Klima mit milden Sommer- und kühlen Herbstmonaten bedingt die längere Vegetationszeit sowie die späte Lese Mitte Oktober.

Ausbau

Die Trauben werden von Hand gelesen. Anschließend vergärt der geklärte Most für ca. 3 Wochen im Stahltank. Der Jungwein reift vor der Flaschenfüllung für weitere 5 Monate auf der Feinhefe.

Farbe

Strohgelb mit gelbgrünlichen Reflexen

Geruch

Fruchtig-intensive Nase, Anklänge von Golden Delicious Äpfeln, ein Hauch von frisch gemähtem Gras

Geschmack

Frisch, würzig, knackig, Mandelnoten im Abgang

Speisempfehlung

Salat mit aromatischen Kräutern, Saibling in saor

Serviertemperatur

10–12 °C

Lagerungsempfehlung

Kühl bei 10–13 °C und min. 60% Luftfeuchtigkeit