



Penon

NALS MARGREID
1932

Pinot Bianco

SELECTION

Rebsorte

100% Pinot Bianco

Herkunftsbezeichnung

Südtirol DOC

Höhenlage

500 - 600 m ü. M.

Ausrichtung

Ostsüdost

Gebiet

Penon liegt oberhalb von Margreid zwischen 500 und 600 m Meereshöhe mit einer Ausrichtung nach Ostsüdost. Der Boden besteht aus reinem Kalkschotter mit hohem Humusanteil.

Klima

Das mediterrane Klima mit kühlen Fallwinden bedingt die längere Vegetationszeit sowie die späte Lese der Trauben Mitte Oktober.

Ausbau

Die Trauben werden von Hand gelesen. Anschließend vergärt der geklärte Most für ca. 3 Wochen bei kühler Temperatur im Stahltank. Der Jungwein reift für weitere 7 Monate im 30hl Holzfass auf der Feinhefe.

Farbe

Leuchtendes Strohgelb

Geruch

Frisch, Golden-Äpfel, Kiwi, Anklänge von aromatischen Kräutern und Weißdorn im Abgang

Geschmack

Kompakt, fein würzig und knackig, einhüllende Säure

Speisempfehlung

Kalter asiatischer Nudelsalat, Bandnudeln nach Caprese-Art

Serviertemperatur

10-12 °C

Lagerungsempfehlung

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