

## Pinot Grigio 'Ramoro' Terre di Chieti IGT

Lachsfarben, weil auf der Schale vergoren, begeistert er die Nase mit interessanten Noten nach Johannisbeere, etwas Mokka, Nüssen und einer feinen mediterranen Würze. Er wirkt kräftig, hat durch die besondere Gärung mehr Struktur und einen intensiv aromatischen Nachhall. Ein besonderer Pinot Grigio, der sich gut als Essensbegleiter eignet.

|              |                             |
|--------------|-----------------------------|
| Erzeuger:    | Lunaria, Orsogna            |
| Anbaugebiet: | Terre di Chieti             |
| Rebsorte:    | Pinot Grigio                |
| Jahrgang:    | 2016                        |
| Temperatur:  | 10°C                        |
| Lagerzeit:   | jetzt                       |
| Weinart:     | Weißwein                    |
| Land:        | Italien                     |
| Qualität:    | Landwein                    |
| Geschmack:   | trocken                     |
| Vegan:       | ja                          |
| Passt zu:    | Antipasti, gegrilltem Fisch |
| Artikel-Nr.  | 27710                       |
| Volumen      | 0,75l                       |

### Weinanalyse

|                                |            |
|--------------------------------|------------|
| kontrolliert durch             | IT-BIO-009 |
| Anbauverband                   | Demeter    |
| Schweflige Säure frei (mg/l)   | 21         |
| Gesamtsäure (g/l)              | 6,6        |
| Restzucker (g/l)               | 7          |
| Schweflige Säure gesamt (mg/l) | 68         |
| Vorhandener Alkohol (Vol%)     | 13         |
| Weinstil                       | ausgewogen |

