



Hans Rottensteiner, Pinot Grigio, DOC, 2022, Südtirol

Italien - Südtirol

Jahrgang 2022 - 0,75 Liter - 14,5 % vol

Enthält Sulfite

€ 17,27 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 12,95

Artikel: 2022 Pinot Grigio DOC Hans Rottensteiner Südtirol

Land: Italien

Anbaugebiet: Südtirol

Kategorie: Weißwein, trocken

Klassifizierung: DOC, Denominazione di Origine Controllata

Erzeuger: Hans Rottensteiner

Rebsorte: 100 % Grauburgunder

Beschreibung: Vollmundig, gut strukturiert und mineralisch-elegant.

Alkohol: 14,5 % vol

Restzucker: 2,4 g/l

Säure: 5,9 g/l

Trinktemperatur: 8 - 10 °C

Serviervorschläge: Passt gut zu Fisch, Vorspeisen und weißem Fleisch.

Geschichte: Der Ruländer ist eine genetische Mutation des Weiß-burgunders. Er unterscheidet sich jedoch von diesem nicht nur durch die kupferfarbenen Beeren, sondern auch durch die Eigenschaften des Weines. Es sind komplexere Weine, mit intensiverer Farbe und Noten nach Bananen, Vanille und Kräutern.

Herkunft: Der Rottensteiner Ruländer wächst in Branzoll und Frangart, zwei Dörfer südlich von Bozen, in der Talsohle und in leichter Hanglage, auf einer Höhe von 250 – 300 m. Ein weiterer Teil stammt aus Sand über Bozen, von etwa 450 m, sowie aus Unterinn von etwa 600 m. So erhält man einen vollen, gut strukturierten und doch mineralisch-eleganten Wein.

Ausbau: Nach einer Gärung bei 19 °C wird der Ruländer im Stahltank ausgebaut. Höchste Vorsicht bei der Verarbeitung lässt alle Aromen von der Traube in den Wein übergehen.

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Italien

Unternehmen: Weingut Hans Rottensteiner

Anschrift: Sarntaler Straße, 1A, 39100 Bozen, Südtirol, Italien

Weinquelle Lühmann OHG, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 19.02.2025