WassererHof

Weingut | Tenuta
Buschenschänk | Locale tipico

Mock Christoph
Völserried 21 | Novale di Fiè 21
39050 Völs am Schlern | Fiè alloSciliar
Mobil +39 3316645870
Steuer-Nr.: MCK CRS 72P04A952I
MwSt.-Nr.: 01628950212
info@wassererhof.com
www.wassererhof.com

SÜDTIROL
PINOT GRIGIO 2021

REBSORTE |
Pinot Gris 100%

ANBAUGEBIET |
Westwärtsgerichtete, tiefgründige Hanglage
am Wassererhof im unteren Eisacktal
auf 450 m ü.d.M.

AUSBAU |
sanfte Pressung nach einem Tag kalter
Mazeration, Lagerung auf der ersten Hefe
für 8 Monate, 1/3 im Stahltank und 2/3
im Holzfass Tonneaux

CHARAKTERISTIK |
Farbe: strohgelb mit grünen Reflexen
Geruch: Birne, Pfirsich und Pampelmuse
Geschmack: fein, elegant und lange anhaltend

ERTRAG | 50 hl/ha
ALKOHOL | 13,1 % vol.
RESTZUCKER | 1,4 g/l
SÄURE | 5,3 g/l
SERVIEREN | 9–12 °C
als Aperitif, mit vegetarischen Gerichten,
Pasta, Fisch und Geflügel

WassererHof

Weingut | Tenuta
Buschenschänk | Locale tipico

Mock Christoph
Völserried 21 | Novale di Fiè 21
39050 Völs am Schlern | Fiè alloSciliar
Mobil +39 3316645870
Steuer-Nr.: MCK CRS 72P04A952I
MwSt.-Nr.: 01628950212
info@wassererhof.com
www.wassererhof.com

ALTO ADIGE PINOT GRIGIO 2021

VITIGNO |
Pinot Gris 100%

COLTIVAZIONE |
Vigneto collinare orientato ad ovest presso il Wassererhof nella Bassa Valle dell'Isarco a 450 m s.l.m.

VINIFICAZIONE |
Spremitura dolce dopo un giorno di mecerazione a freddo, affinamento per 8 mesi sul primo lievito, 1/3 botte acciaio inox, 2/3 botte tonneaux

CARATTERISTICHE |
Colore: giallo paglierino con riflessi verdi
Profumo: pera, pesca, pompelmo
Sapore: fine, elegante, persistente

RESA | 50 hl/ha
GRADAZIONE | 13,1 % vol.
ZUCCHERI RESIDUI | 1,4 g/l
ACIDITÀ | 5,3 g/l
DA SERVIRE A | 9–12°C
come aperitivo, con piatti vegetariani, pasta, pesce e pollame

WassererHof

Weingut | Tenuta
Buschenschänk | Locale tipico

Mock Christoph
Völserried 21 | Novale di Fiè 21
39050 Völs am Schlern | Fiè alloSciliar
Mobil +39 3316645870
Steuer-Nr.: MCK CRS 72P04A952I
MwSt.-Nr.: 01628950212
info@wassererhof.com
www.wassererhof.com

ALTO ADIGE
PINOT GRIGIO 2021

GRAPE VARIETY |
Pinot Gris 100%

CULTIVATION AREA |
Deep westbound hill location near the Wassererhof in the lower Isarco Valley on 450 m height above sea level

VINIFICATION |
soft pressing after one day of cold maceration, ageing on the first lees for 8 months, 1/3 in steel tank and 2/3 in wooden barrel Tonneaux

CHARACTERISTICS |
Color: straw yellow with green reflexes
Aroma: Pear, peach and grapefruit
Body: fine, elegant and long lasting

YIELD | 50 hl/ha
STRENGTH | 13,1 % vol.
RESIDUAL SUGAR | 1,4 g/l
ACIDITY | 5,3 g/l
SERVING | 9–12 °C
as aperitif, with vegetarian dishes, pasta, fish and poultry