

Weingut | Tenuta
Buschenschänk | Locale tipico

Mock Christoph

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



SÜDTIROL PINOT GRIGIO 2022



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, 100% 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 | 13,8% vol.

RESTZUCKER | 1,4 g/l

SÄURE | 5,6 g/l

SERVIEREN | 9–12 °C

als Aperitif, mit vegetarischen Gerichten,
Pasta, Fisch und Geflügel

Weingut | Tenuta
Buschenschänk | Locale tipico

Mock Christoph

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



ALTO ADIGE PINOT GRIGIO 2022



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
macerazione a freddo, affinamento per 8 mesi
sul primo lievito, 100% in botte tonneaux

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

RESA | 50 hl/ha

GRADAZIONE | 13,8% vol.

ZUCCHERI RESIDUI | 1,4 g/l

ACIDITÀ | 5,6 g/l

DA SERVIRE A | 9-12°C

come aperitivo, con piatti vegetariani, pasta,
pesce e pollame

Weingut | Tenuta
Buschenschänk | Locale tipico

Mock Christoph

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



ALTO ADIGE PINOT GRIGIO 2022



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,
100% 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 | 13,8% vol.

RESIDUAL SUGAR | 1,4 g/l

ACIDITY | 5,6 g/l

SERVING | 9–12 °C

as aperitif, with vegetarian dishes, pasta,
fish and poultry