



SOUVIGNIER GRIS "SPUR"



Wein

Name	Spur
Taubensorte	Souvignier gris
Bezeichnung	Mitterberg IGT
Qualitätslinie	SPUR - Orange wine
Herkunftsgebiet	Unterplatten/Ritten- Südtirol
Anbauweise	Spalier
Wimmen	Schonende Handlese im Steilhang
Vinifizierung	Gärung im Stahlfass mit der Schale, Ausbau im Holzfass

Weinbeschreibung und Informationen

Eine neue Welt braucht neue Weine! Mit diesem Souvignier gris, einer pilzwiderstandsfähigen Traubensorte PIWI, begibt sich auch dieser Wein auf eine neue SPUR. Dieser Souvignier gris kommt gänzlich ohne Pflanzenschutzbehandlungen aus, ist also unbehandelt und komplett naturnah, wird im extremen Steilhang angebaut, 3 Wochen mit der Schale vergoren und dann in 500 Liter Tonneaux Fässern gelagert. Durch den 7-monatigen Kontakt mit der Feinhefe entsteht ein intensiver, exotischer und fruchtiger ORANGE WINE.
Ein Wein für besondere Momente.

Speiseempfehlungen

Unser Souvignier gris SPUR begleitet sehr gut intensive, kreative und kräftige Speisen oder auch Gerichte der asiatischen und indischen Küche.
Ideale Serviertemperatur liegt bei 10°.