

Souvignier Gris FLO!

Wein



Name	Flo!
Traubensorte	Souvignier Gris
Bezeichnung	Mitterberg IGT
Qualitätslinie	Klassik
Herkunftsgebiet	Unterplatten/Ritten- Südtirol
Anbauweise	Spalier
Wimmen	Schonende Handlese im Steilhang
Vinifizierung	Gärung und Ausbau im Stahlfass

Weinbeschreibung und Informationen

Ein neuer Wein ist geboren! Und er trägt eine ganz persönliche Handschrift! Mit dieser neuen, widerstandsfähigen PIWI-Rebsorte können wir in unseren Weinbergen auf Pflanzenschutzmaßnahmen verzichten. Damit schonen wir Ressourcen und reduzieren die Eingriffe in das natürliche Gleichgewicht unserer Weinberge. Der Wein wird bewusst klar und zugänglich im Edelstahltank ausgebaut. So kommen seine präsenste Frucht und die frische, ausgewogene Säure besonders schön zur Geltung.

Ein moderner Weißwein mit alpinem Charakter.

Speiseempfehlungen

Unser Souvignier Gris FLO! ist ein wunderbar frischer Aperitifwein und zugleich ein vielseitiger Speisenbegleiter. Er harmoniert besonders gut mit aromatischen Gerichten, etwa mit Spargel, Gemüse-Antipasti oder feinen Fischgerichten.
Ideale Serviertemperatur: 10 °C.