

# Südtiroler Pinot Grigio DOC Punggl 2017

## Würzig-fruchtige Aromen, saftige Struktur, bemerkenswerte Länge

**Winzer:** Nals Margreid
**Region:** Trentino-Südtirol
**Rebsorte:** 100% Pinot Grigio
**Farbe:** weiß
**Ausbau:** Grosses Holzfass
**Alkohol:** 14.0 % vol
**Trinktemperatur:** 10 - 12°C

**Kulinarischer Tipp:** zu geschmacklich intensiven Vorspeisen sowie zu Fleisch- und Fischgerichten

**0.75 l** – Bestellnummer 14817

Parker: 89/100 Punkten

## Nals Margreid
### Trentino-Südtirol

Eine bewegte Erdgeschichte hinterließ in Südtirol auf kleinstem Raum eine enorme Fülle verschiedener Bodenarten. Das drückt sich durch die große Vielfalt in den Weinen der Kellerei Nals Margreid aus. Die Reben wurzeln auf dem für sie jeweils richtigen Boden: kalkhaltige Schuttkegel, sandige Flussschwemmböden und Gletscherablagerungen als Moränengeröll, sowie Urgesteinsböden des Grundgebirges aus Porphyr, Marmor, Gneis und Glimmer. Die Weinberge erstrecken sich über 14 Gebiete vom nördlichen Nals bis hin zum südlichen Margreid. So unterschiedlich Mikroklima und Boden in den einzelnen Gebieten auch sind, so haben sie doch einiges gemeinsam: Sie liegen auf 200-900 m Seehöhe, geschützt vom Alpenbogen im Norden und verwöhnt von mediterranen Einflüssen aus dem Süden. Die Genossenschaft existiert bereits seit 1932. Insgesamt werden 160 Hektar von 138 Weinbauern bewirtschaftet. Im Jahr 2011 wurde das neue Kellereigebäude fertiggestellt. Besonderen Wert legt Kellermeister Harald Schraffl auf die schonende Verarbeitung des wertvollen Traubenguts. So wird in der neuen Anlage das für den Rebensaft stressige Pumpen vermieden und stattdessen mit Schwerkraft gearbeitet.



Abbildung unverbindlich