

Pinot Grigio

Die charakteristische, füllige Wesensart und die fruchtigen Aromen unseres Pinot Grigio werden schon im Anbau begründet: 80 Jahre alte Rebstöcke wurzeln in satten Lehm Böden und fördern so ein ausgezeichnetes Säureverhältnis, Länge, Kraft und Struktur. So kann er als Aperitif ebenso überzeugen, wie zu leichten Speisen und Pilzgerichten.

Der nur 25 Meter hohe Punggl, Südtirolerisch für Hügel, entstand durch die Auftürmung von lehmhaltigem Sand im Süden Margreids. In Böden mit hohem Lehmgehalt gedeihen hier unsere Pinot-Grigio-Trauben an 80 Jahre alten Rebstöcken.

