



TRAMIN PINOT BIANCO MORIZ ALTO ADIGE



Druivenrassen en vinificatie

De druiven voor de Moriz Pinot Bianco groeien in wijngaarden op een hoogte van 250 - 550 meter. De bodem bestaat uit kalkhoudende klei en kiezel. De druiven voor deze wijn worden na de oogst voorzichtig geperst. Hierna gaat de most in stalen tanks waar de gisting plaatsvindt bij een gecontroleerde temperatuur van 19°C. Er vindt geen malolactische gisting plaats.

Proefnotitie

De kleur van deze wijn is groengeel tot licht geel. In de neus komen hints van groene appel naar voren. In de mond is de wijn fris, rijk en droog. Een complexe nootachtige smaak en hints van groene blaadjes. De balans tussen de rijke textuur en de levendige frisheid is erg mooi.

Wijn/spijs

Deze wijn is heerlijk bij lichte voorgerechten, vis of wit vlees. Ook is de wijn heerlijk als aperitief.



PRODUCENT

Cantina Tramin

Tramin is opgericht in 1889 door Christian Schrott, dominee van Tramin en lid van het Oostenrijkse parlement, Cantina Tramin is een van de eerste coöperaties in de regio.



INFO

Productnummer	5190/18	Ei Allergenen	Nee
Land	Italië	Melk Allergenen	Nee
Gebied	Alto Adige	Bevat Sulfiet	Ja
Kleur	Wit	Gedistilleerd	Nee
Alcohol	13.5	Biologisch	Nee
Restsuiker	1.8	Type sluiting	Vinolok
Zuurgraad	6	Aantal per verpakking	6
		GTIN product	D60-0
		GTIN verpakking	8013365527008