

Produktinformation

Pinot grigio 2022 IGP - Jermann

Art-Nr.: 99b / GTIN: 8033324031124 / Marke: [Jermann Silvio Srl - Via Monte Fortino 21 - IT-34072 Farra](#)



21,95EUR / Flasche

Grundpreis: 29,27EUR / 1L
inkl. 19% USt. zzgl. [Versand](#)

Staffelpreise

Ab 6	20,70EUR - Sie sparen 1,25EUR,
Flaschen	Grundpreis: 27,60EUR / 1L

 Auf Lager! Lieferzeit ca. 2 bis 4 Tage.



Jahrgang: 2022
Traube: Pinot grigio



Produktinformation

Bodentyp: hauptsächlich Mergel und Sandstein einer Flyschformation aus dem Erdzeitalter Eozän, die sich durch Transformation aus einer felsigen Unterschicht in die für die Gegend des Collio typische „ponca“ (Namen des Bodens) umgebildet hat.

Erster Jahrgang: 1974

Alkoholgehalt: 13%

Degustation: Grauburgunder, teilweise als Weißwein vinifiziert. Hat eine intensiv strohgelbe Farbe mit einem leichten rosa Schimmer. Intensives, volles und fruchtiges Bukett mit ausgezeichneter Persistenz. Der Geschmack ist trocken, weich, besonders harmonisch wegen seines vollen Körpers. Passt zu Fischsuppe, gegrillten Fischgerichten und verschiedenen Pilzgerichten mit Wiesenchampignons und Steinpilzen. Einzigartig in Verbindung mit Lasagne aus Sepia mit Garnelensoße.

Inhalt: 0,75lt.

Anbaugebiet: Italien

Region: Friaul

Allergienhinweis: Enthält Sulfite