



# Sirmian

NALS MARGREID  
— 1922 —

Pinot Bianco 2013

PRIVATE RARITIES

Der Jahrgang 2013 war ein warmer Jahrgang mit später Lese. Die Ende Oktober gelesenen, vollreifen Weißburgundertrauben werden sanft gepresst und vergären teils im großen Eichenholzfass (12-30hl), teils im Stahlfass und reifen für 8 weitere Monate auf der Feinhefe.

Das historische Weingebiet Sirmian in den Hängen von Nals, besticht durch Böden von beachtlicher mineralischer Vielfalt (Moränenboden mit Porphy, Marmor, Gneis, Glimmer und Kalk). Die vom Alpenen Klima begünstigten kühlen Sommer und milden Herbstmonate und unsere 30-70 Jahre alten Rebanlagen, ermöglichen uns die ideale späte Lese Ende Oktober.

Der Pinot Bianco Sirmian bringt ein komplexes Duftbouquet von Apfel über Zitrus bis hin zu reifer Ananas ins Glas. Dank der Vielfalt und Menge an Urgestein im Erdreich, verwöhnt er mit außergewöhnlicher Salzigkeit, eindrucksvoller Fülle, Eleganz, rassiger Säure und überzeugt mit einem frischen, lebhaften Abgang im Gaumen. Ein exzellenter Weißburgunder, der verschiedene Antipasti, Vorspeisen, Nudelgerichte und Fischspeisen zu begleiten versteht.