

Punggl

NALS MARGREID
— 1922 —

Pinot Grigio 2013

PRIVATE RARITIES

Der Jahrgang 2013 war ein warmer Jahrgang mit später Lese. Die Mitte September in mehreren Durchgängen vollreif gelesenen Pinot Grigio Trauben werden sanft gepresst und vergären teils im großen Eichenholzfass (12–30hl), teils im Stahlfass und reifen für 8 weitere Monate auf der Feinhefe.

Der Weinberg Punggl, ein 50 m hoher Hügel, liegt südlich von Margreid zwischen 220 und 250 m Meereshöhe. Er entstand durch die Auftürmung von grauem, lehmhaltigem Sand mit hohem Tongehalt. Das mediterrane Klima mit warmen Sommern und milden Wintern sowie dem nachmittäglich wehenden warmen Südwind Ora vom Gardasee und die 80 Jahre alten Rebstöcke, schaffen die idealen Voraussetzungen.

Die helle strohgelbe Farbe sowie würzig-fruchtige Aromen mit Noten von Orangen, Honig und knuspriger Brotrinde prägen diesen Weißwein mit Fülle und Eleganz. Im Gaumen ist der Wein frisch und mineralisch mit saftiger Struktur und langem Abgang. Dies macht den PUNGGGL Pinot Grigio zum optimalen Speisenbegleiter zu intensiven Vorspeisen, Fischgerichten und weißem Fleisch.

