

Sirmian

NALS MARGREID
— 1932 —

Pinot Bianco 2014

PRIVATE RARITIES

Der Jahrgang 2014 war ein kühler Jahrgang. Nach einer späten Lese Mitte Oktober vergären die Weißburgundertrauben 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 Porphyry, Marmor, Gneis, Glimmer und Kalk). Die vom Alpen 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.

