



Pinot Bianco IGT, Biodynamisch, M. Zanolari

Traubensorte: Pinot Bianco

Trinktemperatur: 12 - 14° C



Verführerisch

Nach einer Reifung bis ca. 90° Oe. wird der Hauptträger mit einem Scherenschnitt vom Rebstock getrennt. Somit dörren meine Trauben auf dem Weinberg. Danach erfolgt die Ernte und eine sorgfältige Gärung im kontrollierten Gärungs- und Temperaturverfahren.

Aus edler Natur, fein und elegant begleite ich deine Mahlzeiten vom **Apéro** bis zu **luxuriösen Vorspeisen**.

Mein zartes Bouquet nach Holunderblüte und Minze mit einem Hauch Zitronenmelisse und Quitte, unterstreicht vor allem den Geschmack von **Suppen, Fisch, hellem Fleisch** und **Käseplatten**.

Willst auch du dich von mir verführen lassen?