



*Pinot Bianco* del Friuli Isonzo DOC, *LUISA*

Traubensorte: Pinot Bianco

Trinktemperatur: 10 – 12°C



## Weissburgunder

Zurück in der Geschichte bin ich eine Mutation des Pinot Neros.

Im Friaul zu Hause, entwickle ich mich grossartig.

Eine kräftige Duftnote nach Blumen, die sich mit grünem Apfel und Aprikosen verbindet, macht mich zu einem wunderbaren Begleiter zu **Vorspeisen, kräftigen Gemüseintöpfe, Spargeln**, aber auch zu **grilliertem Fisch, Lachs, Schinken, Risotto mit Meeresfrüchten** und **Schnecken «à la Bourguignonne»**.

Ich werde 6 Monate auf der Weinhefe ausgebaut und reife dann noch 2 Monate in den Flaschen nach. Dank dem entwickle ich eine Nuance die an reife Früchte, getrocknetes Obst und aromatische Kräuter erinnern.

Sehr empfehlenswert!