



Pinot Grigio  
mezzacorona.it DE  
TRENTO DOC

Der Pinot Grigio, ein Wein mit ausgewogener und eleganter Struktur, wird ausschließlich aus Trauben hergestellt, die von Mezzacorona-Winzern im Etschtal am Fuße der Dolomiten angebaut werden.  
Anbaugebiet: Wir bauen diese Sorte im Trentino, entlang des Etschtals, an.  
Reben: Pinot Grigio  
Weinbereitung: Traditionelle Weinbereitung mit kurzem Kontakt auf den Schalen bei kalter Temperatur, um die Struktur und den Reichtum des Weins zu verbessern, gefolgt von einer Gärung bei kontrollierter Temperatur (18-20

°C).

Alkoholgehalt: 12,5%

Trinktemperatur: 10-12°C



[www.mezzacorona.it/de/produkte/reserve/marzemino-superiore](http://www.mezzacorona.it/de/produkte/reserve/marzemino-superiore)

Via Tonale 110 – SS 43 Val di Non  
38016 Mezzacorona, Trentino

statt 12.50

**10.50**



Im Jahr 1896 gründete Federico Paternina diese Bodega und ließ die ersten Weinkeller in Ollauri, südlich von Haro in der Rioja Alta, bauen. Heute ist Federico Paternina weltweit einer der bekanntesten Namen für Weine aus der Rioja. Der Crianza Banda Azul reift ca. ein Jahr in kleinen

Eichenbarriques und ein weiteres Jahr auf der Flasche. Durch diesen langsamen Ausbau kann der Wein optimal reifen und sich abrunden.

### Rioja Paternina Gran Reserva

Farbe : Leuchtendes Rubinrot

Bouquet : Feines und elegantes Bouquet, weiche Aromen

Gaumen : Samtig, vollmundig und gut strukturiert, mit einer samtigen Textur und einem lang anhaltenden Abgang

Spezielles : Der Wein wird 12 Monate lang in Fässern gelagert zur Stabilisierung gelagert. Danach wird er je nach Jahrgang für mindestens 30 Monate in Eichenfässer umgefüllt. Schliesslich reift er für mindestens 30 Monate in der Flasche, wo er sich weiterentwickelt, bevor er auf den Markt kommt.

**Servier-Empfehlungen** Serviertemperatur : 16 - 18°C

Gastronomie : T-Bone Steak, Rinderrippe, Filet Mignon mit Pfeffer und Pommes frites

Reifungspotential : 8 - 12 Jahre



statt 20.95

**17.95**