



Grignolino »Alvesse«

Crealto

Grignolino ist eine uralte, lokale rote Rebsorte des Piemont, die dort schon im 13. Jahrhundert dokumentiert ist. Heute spielt sie kaum noch eine Rolle in der berühmtesten Weinbauregion Italiens. Wir haben sie in einem winzigen Weingut in derart exemplarischer Form gefunden, daß wir sofort zuschlugen. Grignolino liefert einen farblich hellen, fast blassen, geschmacklich aber brillant profilierten Rotwein, dessen prägnant präsente Gerbstoffe ihn als Essensbegleiter prädestinieren. Grignolino trinkt man nicht »einfach so«. Grignolino ist Tischwein, weshalb Familie Armanino eine fröhliche Tischgesellschaft aufs Etikett gesetzt hat, als unmißverständlichen Hinweis auf den Verwendungszweck der Flasche.

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2025+

Restzucker: 0,8 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Minimal geschwefelt |

Zertifizierung nicht deklariert

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

pH-Wert: 3.75

0,75l

IPl18303



www.weinhalle.de