



**2023 PUNGGL Pinot Grigio  
Südtirol D.O.C.**

### Weingut

Den fulminanten Aufstieg der letzten Jahre zu dem Top- Betrieb Südtirols haben die Macher von Nals Margreid jetzt wunderschön und nachhaltig in Stein gegossen. Eine neue Kellerei, frei von modischen oder protzigen Eskapaden, dafür önologisch bis ins kleinste Detail durchdacht und großartig in die Landschaft integriert, ist das neue Wahrzeichen in Nals. Hier kann jetzt der Kellermeister Harald Schraffl seinen begnadeten Talenten freien Lauf lassen. Bisher schon legte Schraffl Jahr für Jahr eine Kollektion vor, deren einzelnen Sorten so perfekt herausgearbeitet sind, dass man sich verwundert die Augen reibt. Grundlage dafür ist eine herausragende Traubenqualität, die ihm die etwa 140 Weinbauern liefern. Mehrere Monate im Jahr leitet Schraffl seine Winzer persönlich an, welche die einzigartige Vielfalt an Einzellagen weitgehend ökologisch bewirtschaften. Durch die breite regionale Streuung findet jede Rebsorte ihren idealen Standort und ihr optimales Mikroklima. Folgerichtig hat man sich bei Nals entschieden, jeden Wein entsprechend diesem Terroir auszubauen und mit einem eigenen Namen zu versehen. Authentisch und tief mit der Südtiroler Heimat verwurzelt ist diese sympathische Kellerei, wunderschön eingebettet in ein gigantisches Alpenpanorama. Die Top Weine spiegeln perfekt Terroir der Einzellagen wider. Der überragende Weißburgunder „Sirmian“ zählt Jahr für Jahr zu den, von Weinkritikern, höchstbewerteten Weinen Italiens.

### Tipp

Der Pinot grigio "Punggl" wächst auf einer Top-Lage in Margreid. Einmal mehr wird an diesem Wein deutlich, welch unverdienten Ruf dieser Rebsorte durch Discountweine angehängt wurde. Der Punggl glänzt mit Finesse und Nuancenreichtum und ist ein idealer Essensbegleiter.

### Expertise

<b>Jahrgang:</b>	2023
<b>gesetzl. Herkunft:</b>	Südtirol DOC
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.00 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	1.90 g/l
<b>Säure:</b>	5.60 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Südtirol
<b>Ausbau:</b>	Edelstahltank
<b>Rebsorten:</b>	Pinot grigio

### Vinifizierung

Nach der Gärung im Stahltank erfolgen Säureabbau und Ausbau des Jungweines zur Hälfte im großen neuen Eichenholzfass und zur anderen Hälfte im Stahltank.

### Sensorik

Frische Wiesenkräuter und Äpfel, leicht würzig mit angenehmer Säure und spritziger Fruchtigkeit

### Passt gut zu

Forelle vom Grill, Gemüseravioli

### Lagerfähig

6 Jahre