

gorgo

Gorgo



Venetien



Weingut

Als „Lago tedesco“ bezeichnen viele Italiener - nicht immer schmeichelhaft - den bei deutschen Urlaubern so beliebten Gardasee. Man kann ja sagen was man will - aber unbestritten ist der Gardasee ein ungemein schönes Fleckchen Erde und deshalb hat er sich auch abseits des großen touristischen Rummels so ganz peu à peu zum Geheimtipp stiller Genießer entwickelt. Man muss nur kurz die eingetretenen Pfade verlassen, dann findet man zielsicher kleine, familiäre Hotels, feine und authentische Ristoranti und Trattorien und süd-östlich des Sees auch zunehmend aufstrebende Weingüter mit höchsten Qualitätsansprüchen. Noch ein wenig im Schatten des bereits sehr berühmten Lugana entwickelt sich vor allem der Custoza von einem echten Geheimtipp zu einem Star des Gardasee. Neben einer rührigen Genossenschaft ist es vor allem das schmucke Familienweingut Gorgo, welches in Custoza die besonderen Akzente setzt. Roberto Bricolo, Inhaber des Weingutes Gorgo, hat hier sehr weitsichtig schon vor 40 Jahren sein Weingut gegründet und führt es noch heute - mit großer Unterstützung seiner Tochter Roberta. Die etwas mehr als 50 Hektar Weinberge liegen allesamt in den Regionen Bardolino und Custoza. Das Gleichgewicht zwischen Tradition und Innovation, viel Handarbeit und eine weitgehend biologische Wirtschaftsweise sind die herausstechenden Kennzeichen von Gorgo. Authentisch und sehr regionstypisch präsentieren sich die Weine, die qualitativ sowohl bei Custoza aber auch bei Bardolino, Pinot Grigio und vor allem mit dem überragenden Chardonnay sicherlich die Maßstäbe setzen.

Tipp

Der sortenreine Pinot Grigio von Gorgo passt genau in das Geschmacksprofil eines modernen Weintrinkers. Klare brillante Farbe, lebendige Frische, ausgewogen und mit fruchtbetontem Nachhall.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)	
Brennwert:	298 kJ / 72 Kcal
Kohlenhydrate:	1,2 g
davon Zucker	0,5 g
Zutaten: Trauben, Konzentrierter Traubenmost, Konservierungsstoffe und Antioxidationsmittel: Sulfite und L-Ascorbinsäure, Stabilisatoren: Gummi arabicum	

Italien

2025 PINOT GRIGIO
delle Venezie D.O.C.

Expertise

Jahrgang:	2025
gesetzl. Herkunft:	DOC delle Venezie
Alkoholgehalt:	12.00 % Vol.
Restzucker:	4.80 g/l
Säure:	5.85 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Venetien
Ausbau:	Edelstahltank
Rebsorten:	Pinot Grigio

Vinifizierung

Die Trauben werden von Hand selektiv geerntet und bei kontrollierter Temperatur in Edelstahltanks vergoren.

Sensorik

frische Aromatik von Birne und Quitte, frischen Kräuter und Zitrusfrüchten. Spritzig mit erfrischendem Fruchtfinale.

Passt gut zu

Fisch und Meeresfrüchten roh oder gegrillt, sowie zu Risotto

Lagerfähig

3 Jahre

bio