

  
**BORGA**  
SINCE 1940

Borga Cantine



Italien

Venetien



**2024 PINOT GRIGIO  
delle Venezie D.O.C.**

### Weingut

Bereits seit 1940 bewirtschaftet die Familie Borga in der Region „Marca Trevigiana“ (auch als Treviso bekannt), im Veneto, ihre Weinberge. In der nunmehr vierten Generation dreht sich dabei auch heute noch alles um den Wein. Doch mittlerweile haben die 4 jungen Cousins Martino, Caterina, Antonio und Riccardo das Ruder übernommen und erfinden die Ausrichtung dieses sympathischen Betriebes gänzlich neu. Etwas verrückt möchte man sein und zugleich mutig, authentisch und dynamisch. Mit einem Augenzwinkern verweist das Quartett dabei auf die symbolische Kraft der Zahl 4: 4 Elemente, 4 Jahreszeiten, 4 Himmelsrichtungen und die 4 Beatles.... Wenn bei einem solchen Selbstbewusstsein und Kreativität noch außerordentlich süffige, sortentypische und leicht verrückte Weine rauskommen, freuen wir uns schon auf die nächsten 80 Jahre mit Cantina Borga!

### Tipp

Sehr feiner Pinot Grigio mit deutlichen Zitrusnoten und Anklängen an Eisenkraut und Zitronengras. Fesselnd, ausgewogen und frisch ist er ein idealer "Alltagswein".

#### Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert: 316 kJ / 76 Kcal  
Kohlenhydrate: 1,3 g  
davon Zucker 0,6 g

**Zutaten:** Trauben, Rektifiziertes Traubenmostkonzentrat, Stabilisatoren:  
Gummi arabicum, Kaliumpolyaspartat, Gerbstoffe,  
Konservierungsmittel und Antioxidantien (Sulfite)

### Expertise

<b>Jahrgang:</b>	2024
<b>gesetzl. Herkunft:</b>	delle Venezie DOC
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.50 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	5.00 g/l
<b>Säure:</b>	5.60 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Venetien
<b>Ausbau:</b>	Edelstahltank
<b>Rebsorten:</b>	Pinot Grigio

### Vinifizierung

Nach der Ernte werden die frisch geernteten Trauben in den Keller gebracht. Es folgen das Abbeeren und das sanfte Pressen. Der Most wird mit ausgewählten Hefen versetzt und gärt bei einer kontrollierten Temperatur zwischen 16° und 18° etwa 10 Tage lang. Vor der Abfüllung reift der Wein noch ca. 6 Monate in den Edelstahltanks.

### Sensorik

Helles Strohgelb mit leuchtenden Reflexen. In der Nase ausgeprägte Zitrusnoten, mit einem Hauch Eisenkraut und Zitronengras. Am Gaumen ausgewogen mit fesselnden, Säurespiel und einem würzigen Abgang mit anhaltenden Zitrusnoten.

### Passt gut zu

Wolfsbarsch Ceviche mit Kokosnussmilch, frischem Chili und Koriander.

### Lagerfähig

5 Jahre

**vegan**