

GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

Kellerei Girlan



Weingut

Die Kellereigenossenschaft Girlan wurde 1923 in einem historischen Bauernhof aus dem 16. Jahrhundert gegründet. Hinter den uralten Mauern und in den weitverzweigten Kellergängen verbergen sich moderne Kellertechnologie und optimale Lagerbedingungen. Bereits in den Jahren 2009 bis 2011 erfuhr die Kellerei Girlan eine umfassende Modernisierung, die jüngst ihre Fortsetzung fand. Heute sind es rund 200 Winzerfamilien, die ca. 215 Hektar auf 450-550 m Seehöhe bewirtschaften. Unter der Führung von Oscar Lorandi und mit dem jungen Kellermeister Gerhard Kofler hat sich die Kellerei zu einem der führenden Betriebe Südtirols entwickelt. Ziel ist es, das Terroir, also Klima, Bodenverhältnisse, Tradition und Lebensgefühl der Gegend, zum Ausdruck zu bringen und in jedem der Weine erkennbar zu machen.

Italien

Südtirol

Pinot Grigio Südtirol DOC 2024 Kellerei Girlan

Expertise

Jahrgang:	2024
gesetzl. Herkunft:	DOC
Alkoholgehalt:	13.50 % Vol.
Restzucker:	1.00 g/l
Säure:	5.80 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Südtirol
Rebsorten:	Pinot Grigio

Vinifizierung

Die Trauben werden von Hand gelesen und in kleinen Behältern angeliefert. Die Trauben werden sanft abgepresst, der Most durch natürliche Sedimentation von den Trubstoffen geklärt. Die Gärung erfolgt im Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur mit anschließendem Ausbau auf der Feinhefe.

Sensorik

Goldgelb, Äpfel, Quitten und etwas Grapefruit, Kräuterwürze und Duft nach Wiesenblumen, frisch, saftig und mit guter, angenehm frischer Säurestruktur

Passt gut zu

Gebratener Spargel mit Räucherforelle, Gemüselasagne

Lagerfähig

4 Jahre

Tipp

Der Grauburgunder wird in Girlan auf den Hügeln des Überetsch, auf einer Höhe von 450 - 500 m ü.d.M., in gut belüfteten Lagen, angebaut. Der Boden des Anbaugebietes ist reich an Mineralien, die sich aus Sedimenten der Vergletscherungszeit gebildet haben. Dadurch bekommt der Wein auch seine Finesse und glasklare Mineralität. Ein perfekter Begleiter zu Wurzelgemüsen, wie zum Beispiel Spargel, oder auch zu gegrillten Artischocken.