

Pinot Grigio Collio DOP 2022

Intensive Nase mit weißem Pfirsich und gelben Birnen, am Gaumen schmelzig, rund und lang

Winzer: Vigna del Lauro
Region: Friaul
Rebsorte: 100% Pinot Grigio
Farbe: weiß
Ausbau: Edelstahl
Alkohol: 13.0 % vol
Trinktemperatur: 6 - 8°C

Kulinarischer Tipp: Zu Sardinen und Thunfisch, auch zu frischem Gemüse und Geflügel

0.75 l – Bestellnummer 14122

Vigna del Lauro
Friaul

Aus der Freundschaft zwischen dem Oenologen Fabio Coser und dem Weinhändler Eberhard Spangenberg erwuchs in den 1990er Jahren die Idee, Weine zu erzeugen, die die Eleganz und Noblesse von Fabios Collio-Weinen besitzen, dazu aber etwas leichter, frischer und zugänglicher sind. 1994 wurde das Projekt Vigna del Lauro aus der Taufe gehoben, als Schwesterweingut von Fabio Cosers Ronco dei Tassi. Der erste Weinberg, den Fabio dafür auswählte, ist von alten Lorbeerbäumen gesäumt und lieferte damit auch gleich den Namen (Lauro = Lorbeer). Bald kamen noch andere Parzellen hinzu, teils eigene, teils gepachtete, sowohl in der Collio-Zone als auch in der IsonzoEbene, alle nahe der Gemeinde Cormòns gelegen. Heute stehen über 10 Hektar im Ertrag, und es werden jährlich ca. 60.000 Flaschen produziert. Der Schwerpunkt liegt auf den klassischen Friulaner Weißweinen. Auch die Rotweine zeigen Harmonie und schönen Trinkfluss. Alle Weine bieten ein ausgezeichnetes Preis-Genuss-Verhältnis. Fabios Credo: Diese Weine sind zum Trinken da. Wenn man eine zweite Flasche bestellt, habe ich alles richtig gemacht.

Abbildung unverbindlich