

2018 Pinot Gris Reserve Weingut Umathum

Der Pinot Gris ist seit dem Mittelalter im Neusiedlersee Gebiet beheimatet. Somit ist Josef Umathum der Sorte besonders verbunden. Die 40 Jahre alten Reben stehen auf leichten, durchlässigen Böden, die reich an Quarz, Kies und Sand sind. Diese Bodenstruktur bringt reife, rauchige Aromen und Vollmundigkeit mit sich. Die Trauben wurden im September per Hand gelesen, im großen Holzfass vergoren und über ein Jahr lang auf der Feinhefe gebaut, wodurch der Wein an Tiefe und Cremigkeit gewinnt.

In der Nase Quitte, reife Birne, Orangenzesten, rauchige Noten, florale Anklänge. Am Gaumen würzig, cremig, gepaart mit feiner Eleganz und Tiefgang, Walnüsse, Birne, Lindenblüten, wunderbare Balance, langer Abgang.

Ob Fisch, Fleisch, Käse – Pinot Gris ist ein absoluter Speisen-Allrounder!

93 MDR Punkte

Zu finden in unserer Preisliste:

<http://www.magvinum.com/web/wp-content/uploads/2021/06/Preisliste-Privat-2021.pdf>