

[yellow tail][®]

PINOT GRIGIO

Wir von [yellow tail] sind überzeugt, dass hervorragender Qualitätswein preisgünstig sein und Spaß machen kann. Wir garantieren, dass unsere Weine lebendig, voller Aroma und unkompliziert zu genießen sind, und jeder unserer Weine macht besondere Anlässe noch genussreicher. Wenn es um Wein geht, schreiben wir gerne unsere eigenen Regeln – nur bei der Qualität gehen wir Kompromisse ein.

Sowohl die Erscheinung als auch die Persönlichkeit von [yellow tail] sind unverkennbar. Die folgenden Verkostungsnotizen geben Ihnen einen Einblick in [yellow tail] Pinot Grigio, aber wenn Sie lieber gleich zur Sache kommen möchten, gerne... trinken Sie ihn in guter Gesellschaft und mit größtem Genuss.

JAHRGANG 2010

Südostaustralien verzeichnete während des Winters und Frühjahrs 2009 ausgiebige Regenfälle, die für den Rest der Saison gute Bodenfeuchtigkeit sicherten. Ein warmer Sommer beschleunigte den Blattwuchs und das Traubenwachstum. Der deutlich kühlere März 2010 verlangsamte die Reifung und ließ so Zeit für ideale Aromaentwicklung.

Die Qualität der Trauben wurde vor der Ernte regelmäßig geprüft, um sie in idealem Reifezustand an die Kellerei liefern zu können – saftig, mit ausgewogenem Zuckergehalt und vollem Geschmack.

REGION Südostaustralien.

WEIN [yellow tail] Pinot Grigio wird aus den besten Trauben gekeltert. Sie werden sanft gepresst, um höchste Frische und intensives Aroma zu erhalten. Der Most wird anschließend mit ausgewählten Hefen kalt vergoren. Nach Abschluss der Gärung kommt der Wein in leichten Kontakt mit Eichenholz, wird dann geklärt und anschließend in der Kellnerei in Yenda bei Griffith, New South Wales, abgefüllt.

Alkohol: 11.5% | pH: 3.17 | TS: 6.05g/L | RZ: 3-5g/L

AROMA [yellow tail] Pinot Grigio ist köstlich frisch. Pikante Aromen von Passionsfrucht, Birne, Zitronen und feinen Erdbeeren harmonieren perfekt miteinander. Dieser Wein hat eine schöne Länge und einen herrlich knackigen Abgang.

GENUSS [yellow tail] Pinot Grigio wird mit einer ganz einfachen Philosophie gekeltert, nämlich einen hervorragenden Wein zu schaffen, den man jederzeit und überall genießen kann. Deshalb möchten wir Ihnen gar nicht sagen, wie Sie ihn trinken sollten. Wenn Sie aber auf einer Empfehlung bestehen, genießen Sie ihn doch zu traditionellen italienischen Gerichten, denn [yellow tail] Pinot Grigio ist der perfekte Essensbegleiter.

Gedruckt im Februar 2011

yellowtailwine.com

Genießen Sie [yellow tail] mit Verantwortung.

