

# Pinot Grigio The Ned trocken Marisco



**ANBAUGEBIET**

Neuseeland/Marlborough

**PRODUZENT**

Marisco Leefield Station, Marlborough

Das Weingut Marisco gehört zu den wichtigsten Weinproduzenten Neuseelands und liegt im Waihopai Valley. Gegründet wurde es von Rosemary und Brent Marris. Für die Produktion des Unternehmens bringt Brent Marris eine ganz besondere Expertise mit. Er hat an einer der weltweit renommiertesten Weinschulen, dem Roseworthy College, als Önologe ausgebildet wurde. Für eine exzellente Produktion hat das Weingut Marisco weder Kosten noch Mühe gescheut. Das Ergebnis zahlt sich aus. Das Unternehmen hat zur Beliebtheit der Weinproduktion aus Neuseeland einen erheblichen Teil beigetragen. So eigenständig wie die Vorfahren von Brent Marris ist auch das Weingut Marisco. Mittlerweile arbeiten auch die Kinder der Gründer bereits im Familienunternehmen mit.

**REBSORTE**

100% Pinot Grigio

**QUALITÄT**

Hohe Qualität

**BODENART**

Lehm, Kies

**VINIFIZIERUNG**

Ausbau Stahltank, Maischestandzeit 6-8 Std.

**DEGUSTATIONSMERKMALE**

**Farbe:**

Ein Hauch von Rosé

**Duft:**

Fruchtaromen von Birne, Quitte und Nektarine sind offensichtlich, mit einem Hauch von Zitrusfrüchten und einem rosigen Blumenlift.

**Geschmack:**

Komplex, reichhaltig, perfekte Balance, vollmundig, langer Nachhall.

**KURZTEXT/ ZUSATZINFO**

Aromatisch, vollmundig, mittlere Säure.

Pinot Grigio auch Grauer Burgunder genannt ist eine The Ned wurde aus dem Waihopai-Tal geboren und repräsentiert die lebendige Vielfalt, die im Weinbaugebiet Marlborough so verbreitet ist. Der Ned-Berg, einer der berühmtesten Gipfel Marlboroughs, diente in seiner Jugend als Spielplatz für den Marisco-Gründer Brent Marris. Das Ethos Young At Heart verkörpert diesen Wein; Ein wahrer Ausdruck der Weinbereitung an der Basis, der die Energie und Lebendigkeit des Abenteurers in jede Flasche steckt.

**WEINANALYSE**

Alkohol 13,5 % vol.

R-Zucker 5,1 g/l

Säure 4,8 g/l

Allergenhinweis enthält Sulfite

**SERVIERTEMPERATUR**

8-10 °C

**SPEISEEMPFEHLUNG**

Gebratene Jakobsmuscheln in einer Pinot Gris Butter Sauce, frittierten ganzen Fisch (Rotbarsch, Zander, Meerbarbe) nach thailändischer Art. Rustikales Gemüse bis zu saftigem Hähnchen.

**AUSZEICHUNGEN**

Nicht bekannt.

