



SIVI PINOT

Kristancic Classic Line - Goriška Brda, Slowenien

Rebsorte	100 % Pinot Grigio / Sivi Pinot
Jahrgang	2024
Alkohol	13,0 % vol.
Stil	Trockener Weisswein Goriška
Herkunft	Brda
Flaschengrösse	0,75 l
Serviertemperatur	10–12 °C

VERKOSTUNG

Farbe.

Der Sivi Pinot zeigt sich intensiv goldgelb mit ausgeprägten orangefarbenen Reflexen. Die Farbe deutet bereits auf einen körperreichen und entwickelten Weisswein hin.

Nase.

Die Nase ist reich und komplex: Reife Birne, Ananas und Litschi treffen auf grünen Apfel, Aprikose und rote Grapefruit. Dazu kommen florale Noten von Weissdorn und Akazie sowie Anklänge an Kräuter und Feuerstein.

Gaumen.

Am Gaumen verbindet der Wein Fülle und Frische. Die ausgewogene Säure balanciert den Alkohol und unterstreicht den fruchtig-floralen Charakter. Der Abgang ist lang und zeigt eine charakteristische, leicht bittere Note.

SERVIEREN & SPEISEN

Am besten bei 10–12 °C servieren. Der Wein passt besonders gut zu Fisch, marinierter Forelle oder Lachs, Fisch-Carpaccio, Meeresfrüchten und gegrillten Tintenfischen. Auch zu Geflügel, Kalb und anderem weissem Fleisch funktioniert er sehr gut.

