



ZWEIFEL

1898

GABBIANO PINOT GRIGIO

DOC Venezia
Castello di Gabbiano
2025



In der lieblichen Hügellandschaft der Toscana, südlich von Florenz, liegt das Schloss aus dem 12. Jahrhundert inmitten von Reben. Auf dem 102 Hektaren grossen Gut wachsen auf 52 Hektaren Reben und auf 20 Hektaren Olivenbäume, der Rest besteht aus Obstbäumen und Wald. In den letzten Jahren wurde der Original Weinkeller mit kleinen und grossen Holzfässern renoviert. Neben der Produktion von Wein, Olivenöl und Weinessig bietet Castello di Gabbiano auch Gästezimmer an.

Herkunft

Das Traubengut stammt aus Parzellen in Friuli-Venezia Giulia, Trentino-Alto Adige und Veneto, Italiens beste Weissweinlage mit idealen Mikroklimas für kühle Regionen bevorzugende Traubensorten wie Pinot Grigio.

Traubensorten

92% Pinot Grigio, 8% Chardonnay

Vinifikation

Sanfte Pressung und Gärung mit ausgewählten Hefen bei kont. Temp. in Stahltanks. Nach der Gärung lagert der Wein bei kont. Temp. im Stahltank bis zur Abfüllung.

Degustationsnotizen

Strohgelb mit grünen Reflexen. Köstliche Noten von frischen zitrusfrüchten, grünem Apfel, Orangenblüten, tropischen Früchten und einem blumigen Hauch. Lebhaft und frisch.

Geniessen zu

Cremige Pilzpasta, gegrilltes Hühnchen oder gereifter Käse.

Zweifel 1898 AG

Regensdorferstrasse 20 | 8049 Zürich | 044 344 23 43 | hoengg@zweifel1898.ch