

Warum ist Rosé eigentlich rosa?

— Pinot Grigio in Weiß und Rosé

Italien · Sommerausklang . Beide Weine stammen von Pizzolato. Beim Rosé bleibt der Most kurz in Kontakt mit den Beerenschalen und erhält dadurch seine zarte Farbe.



Pinot Grigio DOC

 Pinot Grigio · Venezia DOC · weiß, trocken

Duft & Geschmack: Strohgelb; Duft nach gerösteten Mandeln, Heu und Walnusschale. Samtig und weich, mit gut ausbalancierter Säure.

Machart: Rasch und schonend gepresst — der Saft gärt ohne die Schalen, kühl im Stahltank.

Passt zu: Gemüseküche, Fisch, Geflügel — oder einfach zum Feierabend.

Das Besondere: Beide Weine kommen in der gleichen Riffelflasche aus 94 Prozent Recyclingglas. Die Riffelstruktur kaschiert kleine Unebenheiten, sodass weniger Flaschen aussortiert werden müssen.

0,75 l · 12 % vol · am besten bei 12–14 °C



Pinot Grigio Rosé DOC

 Pinot Grigio · Venezia DOC · rosé, trocken

Duft & Geschmack: Hellrosa schimmernd; duftet nach Feldblumen und etwas Walderdbeere. Frisch und weich am Gaumen.

Machart: Beim Rosé bleibt der Most kurz mit den Schalen in Kontakt, bis der zarte Rosaton erreicht ist.

Passt zu: Leichte Antipasti, vegetarische Menüs, Fischgerichte.

Das Besondere: Auch die Etiketten beider Weine gehören zur Back-to-Basic-Idee: Sie bestehen aus Recyclingpapier.

0,75 l · 12 % vol · am besten bei 10–12 °C

Zum Verstehen: Wie die Farbe entsteht

Pinot Grigio heißt wörtlich „grauer Pinot“: Die Beeren dieser weißen Sorte schimmern gräulich-kupferrot. Fast alle Farbe eines Weins sitzt in den Beerenschalen; der Saft darunter ist hell. Wird der Most rasch abgepresst, bleibt der Wein weiß. Bleibt er kurz in Kontakt mit den Schalen, erhält er den zarten Rosaton.

Zum Probieren: Vorschlag für die Verkostung

- 1 Anschauen:** Beide Weine gut gekühlt einschenken und gegen das Licht halten: strohgelb neben zartrosa.
- 2 Riechen:** Beim Weißen auf geröstete Mandeln und Heu achten, beim Rosé auf Feldblumen und einen Hauch Walderdbeere.
- 3 Probieren:** Beide sind weich und frisch. Entdecken Sie beim Rosé zusätzliche Beerenfrucht?



WER DAHINTER STEHT
La Cantina Pizzolato,
Villorba bei Treviso

Die Familie Pizzolato gründete das Weingut 1981 in Villorba bei Treviso und stellte schon 1991 komplett auf biologischen Anbau um, lange bevor Bio-Wein in Italien ein Thema war. Heute zählt das Haus zu den größten Bio-Erzeugern Venetiens. Nachhaltigkeit endet dort nicht im Weinberg: 570 Solarmodule auf dem Kellerdach decken die Hälfte des Strombedarfs, und das gefilterte Brauchwasser geht vollständig in den Kreislauf zurück.



Mehr zur Etappe