

Warum ist Rosé eigentlich rosa?

– Pinot Grigio in Weiß und Rosé



Pinot Grigio DOC

Venezia DOC · weiß, trocken
am besten bei 12–14 °C



Pinot Grigio Rosé DOC

Venezia DOC · rosé, trocken
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: Schritt für Schritt

- 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?

Dazu passt: Der Weiße passt zu Gemüseküche, Fisch und Geflügel, der Rosé zu leichten Antipasti und vegetarischen Menüs.

Vom Weingut: La Cantina Pizzolato, Villorba bei Treviso



Mehr zur Etappe

Weingut, Hintergrund und beide Weine im Vergleich

100 % BIO & VEGAN

Enthält Sulfite. · Alle Weine aus kontrolliert biologischem Anbau und vegan. · Alkoholische Getränke: kein Verkauf an Personen unter 18 Jahren.

Warum ist Rosé eigentlich rosa?

– Pinot Grigio in Weiß und Rosé



Pinot Grigio DOC

Venezia DOC · weiß, trocken
am besten bei 12–14 °C



Pinot Grigio Rosé DOC

Venezia DOC · rosé, trocken
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: Schritt für Schritt

- 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?

Dazu passt: Der Weiße passt zu Gemüseküche, Fisch und Geflügel, der Rosé zu leichten Antipasti und vegetarischen Menüs.

Vom Weingut: La Cantina Pizzolato, Villorba bei Treviso



Mehr zur Etappe

Weingut, Hintergrund und beide Weine im Vergleich

100 % BIO & VEGAN

Enthält Sulfite. · Alle Weine aus kontrolliert biologischem Anbau und vegan. · Alkoholische Getränke: kein Verkauf an Personen unter 18 Jahren.