DIE WEIN-REISE FÜR ZU HAUSE · ETAPPE 1

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 Walnussschale. 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: Für den Rosé bleiben die Trauben vor dem Pressen etwa zwölf Stunden mit den Schalen in Kontakt. So entsteht der zarte Rosaton.

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. Die rötlichen Farbstoffe sitzen in den Beerenschalen; das Fruchtfleisch und der Saft sind 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 den Betrieb 1981 in Villorba bei Treviso. Seit 1991 ist er biozertifiziert und gehört damit zu den frühen Bio-Pionieren im italienischen Weinbau. Heute zählt das Haus zu den größten Bio-Erzeugern Venetiens. Auf dem Kellerdach liefern 570 Solarmodule eigenen Strom. Das Abwasser aus der Verarbeitung wird biologisch gereinigt und anschließend in den Boden zurückgeführt.

Mehr zur Etappe

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

100 % BIO & VEGAN