DIE WEIN-REISE · ETAPPE 1

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. 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: 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.

DIE WEIN-REISE · ETAPPE 1

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. 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: 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.