DIE WEIN-REISE · ETAPPE 1

Warum ist Rosé eigentlich rosa?

– Pinot Grigio in Weiß und Rosé

Beide Weine stammen von Pizzolato und entstehen aus derselben Traube. Beim Rosé bleibt der Most kurz mit den Beerenschalen in Kontakt und nimmt dabei ihre zarte Farbe an.

So probieren Sie: Beide gut gekühlt einschenken und gegen das Licht halten: strohgelb neben zartrosa.



Pinot Grigio DOC

Pinot Grigio Rosé DOC

Mehr zur Etappe

DIE WEIN-REISE · ETAPPE 1

Warum ist Rosé eigentlich rosa?

– Pinot Grigio in Weiß und Rosé

Beide Weine stammen von Pizzolato und entstehen aus derselben Traube. Beim Rosé bleibt der Most kurz mit den Beerenschalen in Kontakt und nimmt dabei ihre zarte Farbe an.

So probieren Sie: Beide gut gekühlt einschenken und gegen das Licht halten: strohgelb neben zartrosa.



Pinot Grigio DOC

Pinot Grigio Rosé DOC

Mehr zur Etappe

DIE WEIN-REISE · ETAPPE 1

Warum ist Rosé eigentlich rosa?

– Pinot Grigio in Weiß und Rosé

Beide Weine stammen von Pizzolato und entstehen aus derselben Traube. Beim Rosé bleibt der Most kurz mit den Beerenschalen in Kontakt und nimmt dabei ihre zarte Farbe an.

So probieren Sie: Beide gut gekühlt einschenken und gegen das Licht halten: strohgelb neben zartrosa.



Pinot Grigio DOC

Pinot Grigio Rosé DOC

Mehr zur Etappe

DIE WEIN-REISE · ETAPPE 1

Warum ist Rosé eigentlich rosa?

– Pinot Grigio in Weiß und Rosé

Beide Weine stammen von Pizzolato und entstehen aus derselben Traube. Beim Rosé bleibt der Most kurz mit den Beerenschalen in Kontakt und nimmt dabei ihre zarte Farbe an.

So probieren Sie: Beide gut gekühlt einschenken und gegen das Licht halten: strohgelb neben zartrosa.



Pinot Grigio DOC

Pinot Grigio Rosé DOC

Mehr zur Etappe