



2022 Amedeo Amabilis Chur.Schiller

AOC GR, Bischöfliche Reblagen

Produzent	Bischöfliche Reblagen
Herkunft	Graubünden, Schweiz
Traubensorten	Pinot Gris, Pinot Noir
Flaschengrösse	75 cl

Allergene

Enthält Sulfite

Weinbeschrieb

Schillernd hellrote Farbe mit Bernstein-Reflexen. In der Nase prickelnd frisch. Im Gaumen leicht und süffig mit einem feinen Geschmack nach Johannisbeeren und wenig Himbeeren.

Vinifikation und Ausbau

Die Trauben für den Amabilis wachsen in den Bischöflichen Reblagen in Chur. Rote und weisse Trauben vom selben Rebberg gelangen gemeinsam zur Kelterung und werden nach einer Maischenstandzeit von rund 18 bis 24 Stunden abgepresst. So erhält der Schiller seine rosé ähnliche Farbe. Die Gärung und der Ausbau erfolgt ausschliesslich in Edelstahl tanks

Passt zu

Apéro, Salat, Gemüsegerichte, leichte Fleischgerichte, Spezieller Typ: asiatische Gerichte