

## PASSO BLANCO

PINOT GRIGIO TORRONTES BIANCO DI ARGENTINA VALLE DE UCO BIOLOGICO

Eine Explosion frischer Düfte und Geschmackseindrücke, intensiv und elegant. Er ist ein moderner Wein von antikonformistischem Stil, der auf dem Weingut Masi Tupungato in Mendoza in Argentinien ausschließlich aus biologisch angebauten Trauben erzeugt wird. Seine großzügige, kraftvolle und überschäumende Natur bezieht er aus der lokalen Rebsorte Torrontés, während ihm der Pinot Grigio aus leicht angetrockneten Trauben die Feinheit und den Stil eines Klasse-Weißweins aus Venetien verleiht.



### REBSATZ

Pinot Grigio, Torrontés.

### APPAXXIMENTO

Masi Expertise in der Technik der Weine aus angetrockneten Trauben.

### DEGUSTATIONSNOTIZEN

**Aussehen:** Strohgelb mit grünen Reflexen.

**Bouquet:** Blüten und reife Früchte, Pfirsich und getrocknete Aprikosen.

**Geschmack:** Frische Säure, mit Ahnungen von Limone. Fruchtig.

### KOMBINATIONEN

Frisch und aromatisch, von mittlerem Körper, eignet er sich zu kräftigen Fischgerichten, wie Thunfisch oder Krustentieren, hellem Fleisch und gegrilltem Gemüse. Er eignet sich gut zur orientalischen Küche, vor allem Sushi und Sashimi sowie zu Tofu-Gerichten.

**SERVIERTEMPERATUR:** 10° C  
**ALKOHOLGEHALT:** 12,5% vol.  
**LAGERFÄHIGKEIT:** 3 Jahre



750  
ML

Erwäge Sedimentablagerungen (Weinstein) sind ein Zeichen dafür, dass dieser Wein nicht chemisch behandelt wurde



### MASI TUPUNGATO: VON NATUR AUS ÜBERRASCHEND

Masi Stil und die Kunst des Appassimento erobern andere Breiten. Argentinien bietet dafür eine reine und überschwängliche Natur, die Masi respektiert und in seinen innovativen und überraschenden Bio-Weinen zur Geltung bringt.

