

Pinot Blanc Auxerrois 2016

Goldmedaille in Colmar

Artikelnummer :

Anbaugebiet : Weingegend von Cléebourg - Elsaß - Frankreich

Jahrgang : 2016

Lage :

Rebsorte : 100 % Auxerrois

Qualitätsstufe : AOC vin d'Alsace

Bodenart : Löss und lehmhaltige Böden

Weinausbau : Ertragsreduzierter Anbau, Auslese bei der Ernte, schonende Pressung, Temperatur kontrollierte Gärung.

Sensorik :

Geschmacksrichtung : Trocken

Farbe : Hellgelbe Farbe mit grünem Schimmer

Nase : Fruchtige Aromen mit Noten von Zitrusfrüchten und Akazien.

Mund : Frisch und süffig mit einer angenehmen Säure und Schönem Abgang

Trinkempfehlung : Im Elsass bezeichnet man diesen Wein als „Passe Partout“, also ein Wein den man fast zu jedem Gericht servieren kann. Besonders gut schmeckt er zu Pasteten, Flammkuchen, Terrinen oder gegrilltem Fisch.

Serviertemperatur : zwischen 8 -10° C servieren

Lagerfähigkeit : Der Wein ist trinkreif aber kann bis Ende 2019 problemlos gelagert werden.

Alkohol	Restzucker	Säure g/l TH2
12.1 %	5,7 g/l	4,6 g/l

Ean-code Flasche	3 304620 330583	Ean-code Karton	3 304623 330580
-------------------------	------------------------	------------------------	------------------------

Flasche	Inhalt : 75 cl	Maße in mm 75 X 75 X 330
Kartons	6 Flaschen (stehend)	Maße in mm 230X 190X 340
Lage	25 Kartons	
Palette	4 Lagen = 600 Flaschen	

