

## Pinot Gris 2016

### Grande Réserve

**Artikelnummer :**

**Anbaugebiet :** Weingegend von Cléebourg - Elsaß - Frankreich

**Jahrgang :** 2016

**Lage :**

**Rebsorte :** 100 % Pinot Gris

**Qualitätsstufe :** AOC vin d'Alsace

**Bodenart :** Lehm und Mergelhaltige Böden

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

**Sensorik :**

Geschmacksrichtung : Trocken

Farbe : Zartes Gelb

Nase : Blumig mit frischen Trauben und Quitten Aromen

Mund : Der Wein ist vollmundig und fleischig, bleibt aber frisch im Finale und wirkt sehr harmonisch..

**Trinkempfehlung :** Fisch in Sauce, Geflügel, Schweinefleisch, Terrinen, Hartkäse

**Serviertemperatur :** zwischen 8 -10° C servieren

**Lagerfähigkeit :** Der Wein ist trinkreif kann aber auch noch einige Jahre (bis 2021) problemlos gelagert werden.

Alkohol	Restzucker	Säure g/l TH2
13,0 %	8,6 g/l	4,5 g/l

<b>Ean-code Flasche</b>	<b>3 304620 530303</b>	<b>Ean-code Karton</b>	<b>3 304623 530300</b>
-------------------------	------------------------	------------------------	------------------------

**Palettisierung :**

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

