

Pinot Gris 2016

Goldmedaille in Paris

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 : Halb-trocken

Farbe : Strohgelbes Kleid

Nase : Sehr harmonische und angenehme Aromen von kandierten Früchten und frisch gebackenem Hefekuchen (Brioche)

Mund : Vollmundig und rund mit einer schönen Geschmacks-Intensität. Die leichte säure verleiht im viel Eleganz.

Trinkempfehlung : Gebratene Gänseleber, Federwild, Kalbsfleisch, Garnelen, Hummer,

Serviertemperatur : zwischen 8 -10° C servieren

Lagerfähigkeit : Der Wein wird sich in den nächsten Jahren noch Ausbauen. Sein Höhepunkt wird er um 2018-2019 erreichen.



Alkohol	Restzucker	Säure g/l TH2
13,05%	10,8 g/l	4,3 g/l

Ean-code Flasche	3 304620 530587	Ean-code Karton	3 304623 530584
-------------------------	------------------------	------------------------	------------------------

Palettisierung :

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	