



Pinot Gris

Zachtgele kleur met een mooi tranencollier. In de neus rijp, rijk en licht exotische fruitaroma's met een open expressie van kruidigheid, peper, vuursteen en een beetje rokerig. Een harmonieus samenspel met fijne zuren en een ellenlange karaktervolle finale. Een grandeur.

Wijngaard, druif en ambacht



ASSEMBLAGE
Pinot Gris



BODEM
Mineraalrijke kiezel- en grindterroir



VINIFICATIE
Zes maanden Sur lie in Inoxcuves sur lie ? Drie uur schilcontact na lichte kneuzing.

Tips om te genieten



GASTRONOMIE
Smaakvol bij asperges en vrijwel alles uit de zee, gevogelte en wit vlees.



SERVEERTEMPERATUUR
7 – 10°C



BEWAARPOTENTIEEL
Vier jaar

Specificaties

ALCOHOL (%) 13% vol
RESTSUIKER (onvergiste suiker van de druif) 7,5 gr
ZUREN 5,8 gr/l / franse meetmethode : 3,79 gr/l

Klimaat en locatie

REGIO Maasvallei Limburg

— O — ● — O —

KOUD KOEL GEMIDDELD WARM

O CONTINENTAAL O MEDITERRAAN ● MARITIEM