

PINOT GRIS TERRE ET BARRIQUE



Zona di produzione. kintzheim

Età media delle viti 30 anni

Tipo di terreno: Sabbia e arenaria

Vitigno: Pinot Gris

Raccolta manuale da fine settembre al principio di ottobre

Vinificazione: L'uva raccolta viene diraspata e pigiata; dopo una leggera pressatura, il mosto che si ottiene viene fatto

fermentare con lieviti selezionati a 16-18°C. L'élevage nel legno dura 12 mesi. Durante i primi 8 mesi di élevage in legno

le fecce vengono regolarmente rimesse in sospensione. Dopo l'assemblage, il vino resta in tini per circa 6 settimane

prima di essere imbottigliato

Di colore giallo oro, con profumo di fiori bianchi e frutta gialla molto matura ed un pizzico di miele, è vellutato in bocca,

grasso e conserva un piacevole tocco acido.

La barrique mette in risalto tutta la sua potenza. Si rivela perfetto con i pesci in umido e i formaggi piccanti,

con un foie gras dell'Alsazia e piatti asiatici speziati.

Gradazione alcolica 13%

Temperatura di servizio 8°C