

# AOC Alsace Pinot Blanc

**Produkt:** vitt vin

**Volym:** 750 ml

**Torrhet/Fyllighet:** torrt, fylligt

**Producent:** André Pfister

**Land:** Frankrike

**Distrikt:** Alsace

**Druvor:** 100 % Pinot Blanc

**Alkohol:** 12,5 vol %

**Vinifikation:** Efter pressning av druvorna görs en försiktig filtrering. Vinet får sedan jäsa vid låg temperatur under 3-4 veckor. Sedan lagras vinet i tank upp till sex månader, innan det tappas på flaska.

**Jordmån:** Lera på kalkhaltig berggrund.

**Hållbarhet:** Upp till tio år, men är bäst efter 2-3 år.

**Temperatur:** Serveras vid ca 10 °.

**Färg:** Ljust gul med dragning åt grönt.

**Doft:** Kryddig, med viss doft av honung.

**Smak:** Pepprigt med inslag av nöt och honung.

**Passar bra till:** Apéritif, soppa, sallad, skaldjur, skink- eller köttretter, kyckling.

**Övrigt:** Druvan odlas på en sydslutning på en plats som heter Silberberg. Där har enligt historiska källor odlats vin ända sedan 800-talet. Vinet skördas traditionellt för hand. Den räknas som en av de ädla druvorna i Alsace.

**Artikelnummer:** 401

**Leverantörens webbsida:** [www.domaine-pfister.com](http://www.domaine-pfister.com)

