

AOC Alsace Pinot Gris Tradition

Produkt: vitt vin

Volym: 750 ml

Torrhet/Fyllighet: torrt, fylligt

Producent: André Pfister

Land: Frankrike

Distrikt: Alsace

Druvor: 100 % Pinot Gris

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 6 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 köttträtter, kyckling.

Övrigt: Druvan odlas på en sydsluttning 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: 402

Leverantörens webbsida: www.domaine-pfister.com

