

AOC Alsace

Pinot Gris Vendange Tardive/ Gewurztraminer Vendange Tardive

Produkt: vitt vin

Volym: 750 ml

Torrhet/Fyllighet: halvtorrt, fylligt

Producent: André Pfister

Land: Frankrike

Distrikt: Alsace

Druvor: 100 % Pinot Gris

Alkohol: 12,5 vol %

Vinifikation: Druvorna skördas väldigt sent då de har blivit lite frostbitna. De har då en mycket koncentrerad smak och doft. Vinet framställs sedan som ett traditionellt vitt vin. Detta innebär bl a att skalen har väldigt kort kontakt med musten. Vinet lagras sedan ca 6 månader innan det tappas på flaska.

Jordmån: Lera på kalkhaltig berggrund.

Hållbarhet: Upp till tio år.

Temperatur: Serveras vid ca 9 °.

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, olika desserter främst bakverk, frukt, glass m m.

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: 406/409

Leverantörens webbsida: www.domaine-pfister.com

