

Pinot Gris Reserve Personnelle



Producent: Trimbach

Land: Frankrike

Region: Alsace

Druvor: Pinot Gris 100%

Alkoholhalt: 13 %

Antal per kolti: 12

Utseende: En generös doft av persikor, mogna päron, mango och honung.

Doft & Smak: En elegant doft av mineraler, aningen petroleum, citrus och vita blommor. Smaken är mjuk, fyllig och välbalanserad full av exotisk frukt, mineraler och en härlig syra som balanserar restsötman.

Serveringstemperatur: 8-10 grader

Passar till: Detta läckra vin passar mycket bra till lax i olika former både kokt, rökt och gravad. Gås, kalkon och kyckling går alldeles utmärkt. Eller varför inte bara njuta av den ädla drycken för sig själv!

Druvor: Pinot Gris 100%

Om produkten: Denna prestige Pinot Gris kommer från Grand Cru gården Osterberg. Vinstockarna har en genomsnittsålder på 25 år. Druvorna handplockas och pressas varsamt. Innan musten jäses får den klarna i låg temperatur i ca 3-4 veckor. Jäsningen sker på ståltank vid 20°C. Vinet buteljeras tidigt för att behålla fräschören och mognar på flaska i ca: 3-5 år innan det släpps på marknaden.