

2016 ORSCHWILLER PINOT GRIS ALSACE

FRANKRIG, ALSACE

Intens og fyldig

Pinot Gris fra Orschwiller er flot gylden i glasset med hvide reflekser. Duften er præget af noter af akacie og hyldeblomster. Smagen er intens med noter af lime, blomster og en hint af eksotisk frugt. Eftersmagen er flot balanceret med god frugtsyre. En vin der, på grund af sin fyldige karakter, kan hamle op med et bredt udvalg af retter.

Orschwiller Pinot Gris har god pondus, som går godt til fisk, skaldyr, risotto og lyst kød. Serveringstemperatur: 8-10°C.

KARAKTER Tør ● — ● — ● — ● — ● Sød

FYLDE Let ● — ● — ● — ● — ● Kraftig

Fremstilling

Denne elegante Vin er fremstillet 100% på Pinot Gris druer høstet manuelt fra marker beliggende smukt i ét af de bedste områder til denne drue. Vinen fremstilles efter traditionelle metoder. Efter høsten bringes druerne til vineriet, hvor de bliver presset. Gæring og lagring foregår herefter på temperaturstyrede ståltanke for at bevare mest muligt af druens karakter.

Om Producenten

Orschwiller fremelsker den hele rene frugt i druerne, som høstes ved perfekt modenhed. Behandlingen af druerne i kælderen foregår efter moderne metoder med kølig gæring og ingen lagring på fad, men på store rustfrie ståltanke. Denne proces følges for at bibeholde druens karakter i den enkelte vin.

