



2008 PINOT GRIS RESERVE QUALITÄTSWEIN

REBSORTE	100 % Pinot Gris
RETSÜSSE	2,3 g/l
SÄURE	5,0 g/l
ALKOHOL	13,5 %vol
VINIFIKATION	im neuen 1.000 Liter Fass vergoren und 12 Monate gelagert
CHARAKTERISTIK	Mittleres Gelbgrün. In der Nase feine Würze von Vanille, frische Honigmelone, etwas Zimt, reife gelbe Birnenfrucht. Am Gaumen kraftvoll, cremige Textur, zart nach getrockneten Birnen, lebendige Säurestruktur, ein gut anhaltender Speisenbegleiter, sehr gutes Entwicklungspotenzial, feine Extraktsüße im Nachhall, bereits sehr harmonisch, saftige weiße Frucht im Rückgeschmack.

Degustationsnotizen von Peter Moser, Falstaff Magazin

92 p.