



2016 Qualitätswein Pinot Gris reserve

REBSORTE	100% Pinot Gris
RESTSÜSSE	1,5 g/l
SÄURE	6,8 g/l
ALKOHOL	13 %vol
VINIFIKATION	Im großen Holzfass vergoren und 7 Monate lang gelagert.
CHARAKTERISTIK	Mit feiner Holzwürze unterlegte Frucht, angenehme Röstaromen, elegant und reife Tropenfrucht. Feiner Säurebogen und frische Fruchtnuancen.
SPEISENEMPFEHLUNG	Kalbssteak, Kürbisravioli, gereifter Hartkäse
TRINKTEMPERATUR	10-12° C

