



2018 Qualitätswein Pinot Gris

REBSORTE	100% Pinot Gris
RESTSÜSSE	2,6 g/l
SÄURE	5 g/l
ALKOHOL	12,5 %vol
VINIFIKATION	im Stahltank ausgebaut und 7 Monate gelagert
CHARAKTERISTIK	Helles Gelbgrün. Feine frische Apfelfrucht, zart nach Honigmelone, ein Hauch von Wiesenkräutern. Saftig, elegante Textur, weiße Tropenfrucht, dezente Säure, zitronige Nuancen und angenehme Mineralik im Abgang. Ein vielseitiger Speisenbegleiter.
UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN	Gebratener Zander mit Gemüse, Blanchierte Hühnerbrust, Frischkäse
TRINKTEMPERATUR	10-12° C