



## 2018 Qualitätswein Pinot Gris reserve

REBSORTE	100% Pinot Gris
RETSÜSSE	1 g/l
SÄURE	5,9 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.
UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN	Kalbssteak, Kürbisravioli, gereifter Hartkäse
TRINKTEMPERATUR	10-12° C