



2021 Qualitätswein Pinot Gris reserve

REBSORTE(N)	100% Pinot Gris
RETSÜSSE	1,7 g/l
SÄURE	6,4 g/l
ALKOHOL	13,5 %vol
VINIFIKATION	Im großen Holzfass vergoren und 16 Monate lang gelagert.
CHARAKTERISTIK	Der Jahrgang 2021 zeichnet sich mit eleganter Frische, angenehmen Körper und langem Abgang mit gut eingebundener Säure aus.
SPEISENEMPFEHLUNG	Kalbssteak, Kürbisravioli, gereifter Hartkäse
TRINKTEMPERATUR	10-12° C