



2022 Pinot Gris

Qualitätswein

Rebsorte	100% Pinot Gris
Restsüße	1,4g/l
Säure	5,8g/l
Alkohol	13%vol
Vinifikation	imahltank 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.
Speisenempfehlung	Gebatener Zander mit Gemüse, Blanchierte Hühnerbrust, Frischkäse
Trinktemperatur	10–12°C