



PINOT GRIS GRAND PREMIER CRU DE NOS ROCHERS



Terroir

- Keuperboden
- Weinberge in Steillagen
- Manuelle Weinlese

Verkostung

Pinot Gris kann heutzutage als Lieblings-Gourmet-Wein der Luxemburger bezeichnet werden. Mit seiner angenehmen Frische, seiner interessanten Mineralität und seiner reichen Aromapalette (Aprikose, Passionsfrucht, Grapefruit, frische Haselnuss) wird der Pinot Gris von vielen Kennern geschätzt. Dieser moderne und ausgewogene Wein ist ein idealer Begleiter der Haute Cuisine.

Weinbereitung

- Teilweises Abstreifen der Beeren
- Kontrollierte Gärtemperatur von 16°C
- Ausbau in Edelstahltanks von 31 Hektoliter

Serviovorschlag

Der Pinot Gris lässt sich wundervoll mit Kalbsfilet in Rahmsauce oder Fischgerichten vereinen.

