



PINOT GRIS RÉSERVE 2022

Art. nr 86224

Pris 155,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Domaine Fernand Engel

Ursprung Alsace, Frankrike

Varukategori Vita torra viner

Certifiering Ekologiskt, Hållbarhetscertifierat

Förslutning Skruvkork

Druvor Pinot Gris 100%

Alkoholhalt 13%

Totalsyra 5,6 g/l

Restsocker 3,4 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Intensiv doft av vanilj, exotiska frukter, lite rökig pepprighet, lakrits, kola och kvitten. Vinet är smakrikt, välbalanserat och med en pigg syra samt en lätt spritsighet på tungan.

Tillverkning Druvorna skördas för hand. Druvorna från de olika vingårdarna pressas skonsamt i hela klasar och musten jäses separat för varje vingårdsläge.

Lagring Vinet har lagrats på sin jästfällning i ståltankar i 6-8 månader. Lätt filtrering vid buteljering.

Passar till Serveras vid 10-11°C till kryddiga rätter som indiskt, asiatiskt eller mexikanskt. Detta vin är också idealiskt till bufféer där massor av smaker och kulturer möts, många sommelierer rekommenderar druvan till det svenska julbordet bland annat. Pinot gris passar till det mesta och även det svåra!

Information Man arbetar efter Rudolf Steiners lära om biodynamisk odling, då allt arbete i vingården och i vineriet är ekologiskt. Domaine Ferand Engel strävar efter att störa jorden så lite som möjligt och använda ett jordbruk som gör att faunan återväxer och blomstrar. Få vingårdar är så medvetna och arbetar så hårt för en bättre miljö. Druvan Pinot Gris är en av de fyra nobla druvorna i Alsace och en druva som kan lösa många problem! Den är kryddig och kraftig på samma gång och kan möta de flesta köttslag. Druvan ger ofta vinet en guldig nyansering och en högre alkoholhalt. Druvan har en naturlig fetma som balanserar den höga syran som gör att den kan kombineras med mycket.

