

# Pinot Gris Réserve Premium

## 75 cl



**CHF 25.60** 75 cl

CH - Bevorzugte Hanglagen mit tiefgründigen Keuperböden im Klettgau, Schaffhausen - 2020

 GVS Schachenmann AG

Strahlendes Hellgelb. Blumige Aromen mit Noten von reifen Mirabellen, Honig und etwas Nelke. Gehaltvoller Körper, rund und dennoch feinnervig dank spannendem Säurespiel auf der Zunge. Feine, dezente Barriquewürze, die sehr bereichernd wirkt. Lang anhaltend, cremig und sehr präsent. Ein Weisswein der Spitzenklasse!

	<b>Traubensorte</b>	100% Pinot Gris
	<b>Herkunft</b>	Bevorzugte Hanglagen mit tiefgründigen Keuperböden im Klettgau, Schaffhausen
	<b>Produzent</b>	GVS Schachenmann AG
	<b>Vinifikation</b>	Handlese und Sortierung. Behutsames Abbeeren, die Mazeration der Maische um Farb- und Bouquetstoffe zu extrahieren wird individuell je nach Reifegrad der Trauben festgelegt. Langsame Gärung mit speziell dafür ausgesuchter Hefe. Der Ausbau auf der Feinhefe steigert die Komplexität dieses kraftvollen Weissweins. Teilausbau des Jungweins im Barrique.
	<b>Charakter</b>	Strahlendes Hellgelb. Blumige Aromen mit Noten von reifen Mirabellen, Honig und etwas Nelke. Gehaltvoller Körper, rund und dennoch feinnervig dank spannendem Säurespiel auf der Zunge. Feine, dezente Barriquewürze, die sehr bereichernd wirkt. Lang anhaltend, cremig und sehr präsent. Ein Weisswein der Spitzenklasse!
	<b>Passt zu</b>	Fleisch, Braten
	<b>Trinkempfehlung</b>	2 - 4 Jahre / 11 - 13°C
	<b>Artikel Nr.</b>	08468/20
	<b>Inhalt</b>	75 cl
	<b>Jahrgang</b>	2020
	<b>Weintyp</b>	Weissweine