WEISSWEINE

Pinot Gris Réserve Premium 75 cl



75 cl | CH - Bevorzugte Hanglagen mit tiefgründigen Keuperböden im Klettgau, Schaffhausen - 2022 | GVS Weine 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!

Traubensorte	100% Pinot Gris
Herkunft	Bevorzugte Hanglagen mit tiefgründigen Keuperböden im Klettgau, Schaffhausen
Produzent	GVS Weine AG
Vinifikation	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.
Charakter	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!
Passt zu	Fleisch, Braten
Trinkempfehlung	2 - 4 Jahre / 11 - 13°C
Artikel Nr.	08468/22
Inhalt	75 cl
Jahrgang	2022
Weintyp	Weissweine