

Pinot Gris Réserve Premium

75 cl



CHF 25.60

75 cl



CH - Bevorzugte Hanglagen mit tiefgründigen Keuperböden im Klettgau, Schaffhausen - 2022



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!



Traubensorte

100% Pinot Gris



Herkunft

Bevorzugte Hanglagen mit tiefgründigen Keuperböden im Klettgau, Schaffhausen



Produzent

GVS Schachenmann 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