CAVE DE BEBLENHEIM

PINOT GRIS ALSACE KLEINFELS

AOP ALSACE

Ce Pinot Gris Kleinfels présente un nez de caractère sur des notes d'abricot et de nectarine mêlées à de légères notes empyreumatiques. Alors que l'attaque puissante, le vin est droit et longiligne. Une note réglissée en finale donne une belle longueur et un vin de caractère.



Accords Mets/Vins	Poissons (saumon fumé) et crustacés
Appellation	AOP Alsace
Cépages	Pinot Gris
Contenance	75 cl
Durée de vieillissement	3 à 5 ans
Millésime	2023
Nature du sol	Calcaire
Situation	Beblenheim
Sucrosité	Sec
Température de service	10°C à 12°C
Vendange	Traditionnelle avec sélection du terroir.
Vinification	Traditionnelle en blanc sur des moûts très clairs et des températures de fermentation régulées puis élevage sur lies dans nos cuves.
Acidité (H_2SO_4)	2.53 g/l
Degré Alcoolique	13.00°
Sucre Résiduel	5.70 g/L