

PINOT NOIR ALSACE HOSPICES DE STRASBOURG

AOP ALSACE



Food Pairing	Quite a meal and especially with red meats.
Designation	AOP Alsace
Grapes Varieties	Pinot Noir
Capacity	75 cl
Ageing	2 to 4 years
Millesime	2025
Soil	Calcareous sandy marl
Location	Bebenheim
Sweetness	Dry
Service	10°C to 15°C or room temperature
Harvest	Traditional with sorting of grapes. Macération d'une dizaine de jours. Fermentation avec contrôle des températures. Elevage sur lies fines en foudres de bois pendant min 6 mois dans la Cave des Hospices de Strasbourg.
Vinification	
Acidity (H₂SO₄)	3.32 g/L
Ancohol Volume	12.50°
Residual Sugar	1.00 g/L