



SEELAGENWEIN

PINOT GRIS

EICHBERG SEMPACHERSEE - PINOT GRIS
2022

DEGUNOTIZ

Beindruckende Aromafülle von Williams-Birne, gelbfleischige Melonen, aber auch Kräuterwürze, Baumnüsse und Brioche. Kräftiger Wein mit guter Säureeleganz. Der sortentypische Gerbstoff liefert viel Struktur, eine gute Länge sowie Reifepotential.

DETAILS

Ausbau:	Grosses Holzfass, 10h Maischestandzeit, Säureabbau, 6 Monate auf Vollhefe
Alkoholgehalt:	13.5%
Säure:	5.2g/l
Restzucker:	2g/l
Verschluss:	Kork (Diam)
Inhalt:	750ml
Trinktemperatur:	8 - 9°C
Speiseempfehlung:	weisses Fleisch, Pastetchen, Meerfisch
Lagerpotential:	jetzt trinken bis 2032

MEISTERWERK

SCHLOSSLAGEN

SEELAGENWEIN

GUTSWEIN

