



Wijnfiche

Ehrhart – Pfohl Réserve | Alsace | BIO | Pinot Gris France (ALSACE) – 2023

Domaine

Ehrhart

Les vignobles de la famille Ehrhart André sont situés dans la province de Wettolsheim, entre les châteaux d'Eguisheim et du Hohlandsbourg. L'un d'eux a une superficie de plus de 10 hectares en "Appellation d'Origine Contrôlée" dont 4 hectares en "Appellation Grands Crus".

Vinification

Après la vendange manuelle, les raisins sont pressés doucement avec un pressoir pneumatique pendant 3 à 6 heures, en fonction du cépage. Ceci est suivi d'une fermentation lente et froide pendant 15 jours à 4 mois. Après la fermentation, le vin est séparé de ses levures et vieilli pendant 6 à 8 mois avant d'être commercialisé. Sucre résiduel 14,76 g / l.

Dégustation

Jaune paille avec des arômes de fruits jaunes mûrs et quelques agrumes. Le goût est doux et puissant et présente un bel équilibre avec des notes fraîches. Vin aromatique, légèrement sucré et rond avec une longue finale.

Mets adaptées

Truite | Asperges | Volaille | Paté - gibier | Tarte aux abricots

Caractéristiques

Type: Vin Blanc

Cépage: Pinot Gris (100%)

Viticulture: Biodynamisch

Stocker (années): + 5-7

Servir à: 9-10°C

Profil de goût: Rond et souple



