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



DULST wijn met advies - Bierbeekstraat 21 - 3052 Blanden
Tel: 016/40 10 28 | E-mail: wijnen@dulst.be | www.dulst.be