



Grauburgunder Urmeer Löss



20 miljonit aastat tagasi oli Rheinhesseni piirkonnas meri, tänu sellele on piirkonna mullastik tänaseni väga mineraaliderikas ja oma olemuselt väga sobilik viinamarjade kasvatamiseks. Hele liivane muld, mida tuntakse nime all „löss“ on ideaalne Pinot Gris sordile, andes tulemuseks väga elegantsed värsked stiiliga veinid.

Kirjeldus

Aroomis kerkivad esile pirn, viigimari ja troopilised puuviljad.

Maitselt poolkuiv, pigem kuivemapoolne, maheda happesusega värsked ja kerged olemusega Pinot Gris.

Serveerimissoovitus

Pastaroad linnulihaga, Chanterelle supp, Caesari salat

Serveerimistemperatuur 8° C.

TOOTEKIRJELDUS

TÜÜP	Valge vein
ALKOHOLISISALDUS	12,0 %
MAA	Saksamaa
VIINAMARJASORT	Pinot Gris (Grauburgunder)
PAKENDI MAHT	0,75 l
PAKENDILIIK	Pudel