

## DIE PINOTS

# Le Pinot Gris Réserve

### WEINBESCHREIBUNG & SPEISENEMPFEHLUNG

Der Pinot Gris Réserve zeigt eine schöne, goldglänzende Farbe. In der Nase entwickelt sich ein angenehmer Duft von gelben Früchten, wie Aprikose und Trockenobst. Mit ein wenig Luft verstärken sich diese Aromen noch. Am Gaumen mischen sich die Sanftheit und Frische der Früchte mit milden Gewürznoten. Der Pinot Gris Réserve harmoniert mit einem Mango-Avocado-Salat, mit paniertem Hähnchen an Frühlingsgemüse, einem Cheesecake mit gelben Früchten, mit Käse, beispielsweise Comté (maximal 18 Monate gereift), oder mit Fischragout.



Abbildung unverbindlich

### JAHRGANG 2016

Auf einen sehr feuchten und milden Frühling folgten im Juli und August sonnige Tage mit hohen Temperaturen. Gepaart mit wohl-dosierten Niederschlagsphasen, begünstigte dies eine schnelle Traubenreife. Die Trauben wurden in einem sehr guten Gesundheitszustand gelesen und überzeugten mit einem schönen aromatischen Potenzial sowie einer guten Säurestruktur.

### VERKOSTUNG

Der Pinot Gris Réserve kann schon jung getrunken werden, er lässt sich aber auch bis zu fünf Jahre lagern.  
Empfohlene Serviertemperatur: 8 bis 10 Grad Celsius.

### AUSZEICHNUNGEN

Goldmedaille Meilleur Pinot Gris du Monde 2016  
Großer Preis der Jury Sacré Meilleur Pinot Gris du Monde 2016

### TERROIR

Die Böden der östlich ausgerichteten Lagen bei Orschwihr bestehen hauptsächlich aus Lehm und Kalk (am Westhang des Bollenbergs) sowie aus Sandstein (Bergholtz).

### WEINBEREITUNG

- 100 % Handlese
- sanfte und lange Traubenpressung
- lange Gärung
- 3-monatiger Ausbau auf Hefen

### ANALYSE:

Alkohol: 12,98 % vol  
Restzucker: 14,5 g  
Gesamtsäure: 3,79 g

### SÜSSEGRAD



[www.lucien-albrecht.com](http://www.lucien-albrecht.com)  
[contact@lucien-albrecht.com](mailto:contact@lucien-albrecht.com)



LUCIEN  
**ALBRECHT**  
GRANDS VINS D'ALSACE