

PINOT BLANC Grandmaître – Barrique



Der PINOT BLANC, Weissburgunder, ist eine alte Rebsorte und wird seit dem 14. Jahrhundert angebaut. Seine Entstehung verdankt er wahrscheinlich einer Mutation des Pinot Noir. Der Pinot Blanc bedarf einer feinfühligten Bearbeitung und gedeiht an warmen, südseitigen Hanglagen mit fruchtbarem, kalkhaltigem Boden. Die Traubenbeeren sind sehr hellfarbig. Durch die Reife der Früchte und der Kelterung im Eichenfass wird der Pinot Blanc zu einem unverwechselbaren Weisswein. Er vereint diskrete und subtile Aromen und ist ein sehr komplexer Weisswein.

Rebsorte:	Pinot Blanc (Weissburgunder)
Farbe:	Weiss
Ausbau:	Im Eichenfass während 6 - 8 Monaten
Alkoholgehalt:	13.5 % vol.
Trinktemperatur:	12 – 14 ° C
Trinkreif ab – bis:	1 bis 5 Jahre
Empfehlung:	Aperitif, Camembert, Fisch gegrillt, Hummer
Inhalt:	75cl

G. Kuonen

