



Pinot Gris 2015

Dieser ölige und harmonische Wein durch seine aromatische Konzentration verbindet sich fabelhaft mit den Foie Gras



QUALITÄTSWEIN MIT PRÄDIKAT ELSAS

Rebsorte: Grauburgunder

OPTIMALETEMPERATUR: 6 - 8°C

Lagerfähigkeit: 10 - 15 Jahren

Weinprobe

Dieser Wein verbindet an der Nase die fruchtigen kandierte und gewürzten Vermerken. Sehr aromatisch mit einem markigen Körper drückt er einen fleischigen Mund aus, gut ausgewogen sowohl frisch als auch vollgepackt.

Passt zu :

Aperitif, Foie Gras, Nachtisch, Durch einfaches Vergnügen zu trinken

DOMAINE NICOLLET GÉRARD & FILS

33 rue de la Vallée

68570 SOULTZMATT

Tél. : 03.89.47.03.90 Site : www.vins-nicollet.fr E-mail : vinsnicollet@wanadoo.fr

N° SIRET : 41 47 28006 00019