

DOMAINE
ANDRE EHRHART & FILS

VIGNERONS

AOC ALSACE Pinot Gris Herrenweg 2009

Médaille D'Or concours des Vignerons indépendants 2011

Millésime: 2009

Lieux dit : Herrenweg

Type du vin : vin blanc demi sec

Nature du sol : Sol alluviaux-silicieux

Récolte : Vendange manuelle

Vinification : Pressurage en raisins entiers sur pressoir pneumatique, vinification traditionnelle avec contrôle de température de fermentation, élevage sur lie fine, mise en bouteille après 10 mois de cuve.

Commentaires de dégustation :

Robe jaune doré, le nez est intense avec des arômes complexe de sous bois, légèrement fumées, le palais est tout en finesse avec des nuances de pain d'épices frais soutenue par une sucrosité sur toute sa longueur.

Recommandations:

Vieillessement: 5 ans

Température de service et de conservation: entre 8°C et 10°C

Accords mets vin : Il est excellent à l'apéritif avec des toasts de foie gras, il accompagne parfaitement les viandes blanches, les rôties, les terrines, les poissons cuisinés.

