Oliver Zeter

Grauburgunder (Pinot Gris)

En ren och uttrycksfull Pinot Gris i torr stil med fräsch syra, mineralitet, fruktighet och lätt druvtypisk kryddighet i eftersmaken.

Vinet jäser och mognar delvis i träfat i några månader för ytterligare komplexitet och smakrikedom.

Doft och smak av mogna gula frukter som äpple, päron och citron över en mjuk konsistens med en saftig och lätt kryddig finish. Fin syra och mineralitet ger en perfekt kombination med frukten.

Passar fint till t.ex. rätter av fläskkött, pastarätter, somrig buffémat eller mellanlagrade ostar.

Årgång	2020
Druvor	100% Pinot Gris
Alkoholhalt	12,5%
Växtplats och jordmån	Vingård i söderläge i södra Pfalzregionen på kalkrika löss- och lerjordar. Vinrankorna är cirka tio år gamla och skördeuttaget lågt för att främja en hög kvalitet.
Skörd	Druvorna skördas varsamt för att behålla sin fräschör.
Vinframställning	Försiktig pressning följt av jäsning i ståltank och begagnade träfat, därefter några månaders mognadslagring och lätt klarning med cellulosa.
Mognadslagring	Det unga vinet lagras på jästen några månader för att uppnå smakrikedom och komplexitet.
Syra	6,5 g/L
Restsocker	5,7 g/L
Servering	8 °C
Avsmakning	Doft och smak av mogna gula frukter som äpple, päron och citron över en mjuk konsistens med en saftig och lätt kryddig finish. Fin syra och mineralitet ger en perfekt kombination med frukten.
Passar till	Rätter av fläskkött, pastarätter, somrig buffémat eller mellanlagrade ostar.
Lagringspotential	Gott att dricka nu men kan lagras några år.
Förpackning	Flaska 750 ml
Pris exkl moms	Flaska 135 kr

Idylliska Smaker

Idylliska Smaker AB
Gelbgjutargatan 5
621 53 Visby

Vi finns lokalt i Visby och Västervik

www.idylliskasmaker.se
info@idylliskasmaker.se

Ida +46 76 305 99 83
Mikael +46 73 9416506