



Pinot Gris Réserve trocken

Nahe, Schlossgut Diel

Ein echtes Genusserlebnis

Beschreibung:

Auf den trockenen Böden an der Nahe fühlen sich die Grauburgunder-Rebstöcke von Caroline Diel äußerst wohl - das kann man auch schmecken. Ein komplexer Pinot Gris, der eine herrliche Balance zwischen salziger Mineralik und vollmundigem Schmelz zeigt.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

| | |
|-----------------------|-----------------------|
| Herkunftsland: | Deutschland |
| Produzent: | Schlossgut Diel |
| Ausbau: | 10 Monate im Barrique |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 14.0% |
| Rebsorte(n): | Grauburgunder |
| Artikelnummer: | 1040818 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Gris Réserve trocken

Nahe
Schlossgut Diel

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Deutschland |
| Ratings: | Parker 92/100 |
| Rebsorte(n): | Grauburgunder |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 10 Monate im Barrique |
| Alkoholgehalt: | 14.0% |
| Servier: | Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C. |