



DOMAINE

FREYBURGER

VIGNOBLE FAMILIAL CERTIFIÉ BIO

VINS ET CRÉMANT D'ALSACE

Pinot Gris "Le Gastronom" 2022

Gamme Essentiel : Vins issus de nos vignes de plaine, de type sec ils expriment la typicité de chaque cépage dans une large palette d'arômes.

Appellation	AOC Alsace
Cépage	Pinot Gris
Sol	Sables et granit, parcelles âgées de 15 à 30 ans
Vinification	Vendange manuelle, vinification foudre chêne neuf
Production	2300 bouteilles

Données Analytiques -Alcool 13%
-Sucres résiduels 4,9g/L
-Acidité Tot. 5,8g ac.tart./L

Garde 5 à 7 ans

Accords Gastro Pinot Gris de gastronomie, pour poissons, viandes blanches, fromages à pâtes mi cuites.



Dégustation T° idéale de service 12°C
Belle robe jaune pâle
Nez grillé, notes florales et vanillées



Bouche Bouche fraîche et typée, belle harmonie des arômes du nez, équilibré avec du gras, et une belle tenue acidulée.



13 Grand Rue-68 Ammerschwihr



info@freyburger.fr



www.freyburger.fr



+33 (0)389 782 572

