



DOMAINE

FREYBURGER

VIGNOBLE FAMILIAL CERTIFIÉ BIO

VINS ET CRÉMANT D'ALSACE

Pinot Gris 2024 "Le Gastronomes"

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 alluvions, parcelles âgées de 20 à 30 ans

Vinification Vendange manuelle, vinification foudre de 7 ans

Production 3500 bouteilles

Données Analytiques -Alcool 13%

-Sucres résiduels 3g/L -

Acidité Tot.5.04g ac.tart./L

Garde 5 à 7 ans

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



Dégustation



Bouche



T° idéale de service 12°C Belle robe jaune pâle Nez grillé, notes florales et vanillées Bouche fraîche et typée, belle harmonie

des arômes du nez, équilibré avec du gras, et une belle tenue acidulée.



13 Grand Rue-68 Ammerschwihr



www.freyburger.fr



info@freyburger.fr



+33 (0)389 782 572

