



## Pinot Blanc

Jenins Graubünden AOC, Weingut Eichholz (Bio)

### **Beschreibung:**

### **Aromenprofil:**

In der Nase überzeugt er mit feinen, eleganten Aromen von sonnengereiften Orangen, frischer Limette und einem Hauch von Zitrusblüten. Am Gaumen präsentiert er sich lebendig und animierend frisch, mit schöner Balance zwischen Frucht, Säure und Fülle. Die saftige Struktur verleiht ihm Ausdruck und Trinkfluss, während der harmonische Abgang angenehm klar und ausgewogen nachhallt.

### **Passt zu:**

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

**Herkunftsland:** Schweiz

**Subregion:** Jenins

**Produzent:** Weingut Eichholz (Bio)

**Ausbau:** 6 Monate im Barrique

**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

**Rebsorte(n):** 100% Pinot Blanc

**Artikelnummer:** 1452525

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Pinot Blanc

Jenins Graubünden AOC  
Weingut Eichholz (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Ratings:</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Blanc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
<b>Ausbau:</b>	6 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.