

Pinot Blanc

Jenins Graubünden AOC, Weingut Eichholz

Description:

Profile aromatique:

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.

Accompagne idéalement:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.

Pays d'origine: Suisse

Sous-région: Jenins

Producteur: Weingut Eichholz

Elevage: 6 Mois en Barrique

Viticulture: Bio. Certification bio: CH-BIO-006

Vol. alcool: 13.5%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): 100% Pinot Blanc

N° article: 1452525



Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Pinot Blanc

Jenins Graubünden AOC
Weingut Eichholz

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	100% Pinot Blanc
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage:	6 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.