



PINOT GRIS AU PUIITS DES MOINES 2021

Située en contrebas du Grand Cru Praelatenberg et vendangée après passerillage et en sur-maturité, afin de produire un vin moelleux équilibré et digeste par sa fraîcheur.

Located just below the Grand Cru Praelatenberg, harvested a few days after regular harvest, with passerillage in order to produce a rich cuvee well balanced with nice freshness remaining.

-  **Cépage / Variety** 100% Pinot Gris - AOC Alsace Grand Cru
-  **Sol / Soil** : Argilo-calcaire / Limestone
-  **En conversion bio** / In organic conversion
-  **Alcool / Alcohol** : 13,01 %
-  **Sucre / Sugar** : 24,6 g/l – Moelleux / Medium sweet
-  **Acidité / Acidity** : 5,6 g/l
-  **Garde / Aging** : 10 ans
-  **Service / Temperature** : 10°C / 50°F
-  **Formats / Bottle sizes** : 75 cl
-  **Accords mets / vins** : : Apéritif, foie gras, fromages et desserts
Wine & Food pairing: Aperitif, liver cheeses & desserts

