









## AOP Weine

PINOT GRIS

0,75 L

	REBSORTE	Pinot Gris
	QUALITÄT	AOP
	GESCHMACK	trocken
	ANBAUGEBIET LAGE	Luxemburger Mosel
	TRINKTEMPERATUR	ca. 5-7°C
	VERZEHR- EMPFEHLUNG	Eignet sich gut zu Pilzragout, Poularde an Rahmsauce, geräuchertem Kabeljau, Wildpastete, Seeteufelmedaillons und Käse.

### CHARAKTERISTIK

Gold-gelb zeigt sich der Pinot Gris im Glas. Die rauchige, würzige Nase geben dem Wein seine Typizität. Am Gaumen dicht und komplex, satt und vielseitig.

Restzucker	ca. 8,5 g/l
Säure	ca. 7,0 g/l
Alkohol	ca. 12,0% Vol.

INHALT	0,75 l
GTIN Flasche	5450064913207
GTIN Kartonage	5450064913214