



Le Pinot Gris 2015 présente une belle couleur dorée. Lors des vendanges, l'extraordinaire qualité des raisins a convaincu Marylène de prolonger au maximum le temps de contact entre les pellicules et le jus (macération pelliculaire). Cette opération permet d'augmenter la couleur et l'intensité aromatique.

Pour préserver toute sa fraîcheur ce Pinot gris a été vinifié sans fermentation malo-lactique.

Caractéristiques

-  *Racé*
-  *Coing*
-  *Abricot*
-  *Raisins secs*

Mets et vin

-  *Apéritif*
-  *Poisson en sauce*
-  *Volaille*
-  *Gâteau de Vully*

Garde: 1-3 ans

Température de service: 12°C



Der Pinot Gris 2015 präsentiert sich mit einer schönen, goldigen Farbe. Die aussergewöhnliche Qualität der Trauben hat Marylène dazu veranlasst, den Kontakt der Beerenhäute mit dem Most (Maischestandzeit) zu verlängern. Dieser Arbeitsgang erhöht die Farb- und Aromenintensität.

Um seine Frische zu erhalten, wurde dieser Pinot Gris ohne Säureabbau vinifiziert.

Eigenschaften

-  *Rassig*
-  *Quitte*
-  *Aprikose*
-  *Wübeeri*

Kulinarische Empfehlung

-  *Aperitif*
-  *Fisch are Sosse*
-  *Gflügu*
-  *Sauzige Vullychueche*

Trinkreife: 1-3 Jahre

Trinktemperatur: 12°C