



Le millésime 2016 est vinifié sans sucre résiduel et avec une fermentation malo-lactique.

A la fois riche et élégant, ce vin convient parfaitement pour l'apéritif ainsi que pour accompagner un repas.

Der Jahrgang 2016 wurde ohne Restzucker vinifiziert und der biologische Säureabbau durchgeführt.

Der Pinot Gris ist zugleich kräftig und elegant, eignet sich perfekt für den Aperitif und ist ein guter Speisenbegleiter.

Caractéristiques

-  *Race*
-  *Abriicot*
-  *Riche*
-  *Pêche*

Mets et vin

-  *Apéritif*
-  *Focaccia*
-  *Volaille*
-  *Gâteau de Vully*

Garde: 1-3 ans

Température de service: 12°C

Eigenschaften

-  *Rassig*
-  *Aprikose*
-  *Rich*
-  *Pfirsich*

Kulinarische Empfehlung

-  *Aperitif*
-  *Focaccia*
-  *Gflügg*
-  *Sauzige Vullychueche*

Trinkreife: 1-3 Jahre

Trinktemperatur: 12°C