



PINOT GRIS GRAND CRU FURSTENTUM

APPELATION : AOC ALSACE GRAND CRU

CÉPAGE : Pinot Gris

SUPERFICIE : 30,05 ares

SOLS : Grand Cru FURSTENTUM, sol riche et complexe, Marno Calcaro Gréseux, sur des pentes raides, en lisière de forêt à 400 m d'altitude

ALCOOL : 13.5 %

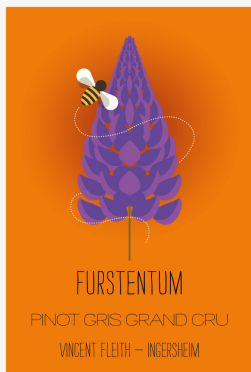
SUCRE RÉSIDUEL : 10.90 g/l

ACIDITÉ TOTALE : 3.68 H₂SO₄ g/l

GARDE : Une éternité !

T° DE SERVICE : 12 à 14° idéalement.

STYLE : Ce vin est très complexe. Il a un nez riche, une bouche ample et fruité, avec des arômes de fruits confits. La finale reste tendue et énergique. Une légère sucrosité enroule le palais.



CERTIFICATIONS ECOCERT ET DEMETER

