



DOPFF AU MOULIN PINOT GRIS 37,5 CL

37592



Krydret ret



Røget kød



Svinekød

BESKRIVELSE

Dopff au Moulin Pinot Gris

Dopff au Moulin har fremstillet vin i den underskønne by Riquewihr siden 1574 og er et af verdens ældste familieejede vinfirmaer.

Vinene i serien med den diamantformede etiket er fremstillet af druer der kommer fra familiens egne marker eller fra marker tilhørende producenter med langvarige kontrakter.

Dopff au Moulin Pinot Gris har en dejlig gylden farve, og en stor kompleks aroma der udvider sig til at indeholde noter af skovbund, svampe, mos, tørrede frugter, abrikos, honning og bivoks.

Den friske og aromatiske smag er mangfoldig og overdådig og byder på en livlig rundhed der har en smule sødme, men altid kombineret med en dejlig friskhed. Det er den gode balance der gør vinen så attraktiv.

Pinot Gris er en hvidvin der passer til retter hvortil der normalt serveres rødvin, f.eks til vildt, kalv, eller svinekød gerne med kraftige saucer. På grund af vinens gode balance mellem sødme og friskhed er den velegnet til retter med både søde og syrlige smagsnuancer.

Land
Frankrig

Region
Alsace

Årgang
2019

Alc %
13.0

Lukning
Korkprop

Størrelse
37.5 cl

Antal pr. kolli
12

Druetype
Pinot Gris

Anvendelse
Krydrede retter, Røget/saltet kød,
Svinekød

Drueandel
Pinot Gris 100%, Pinot Gris 100%

Potentiale
1-3 år, Drikkeklar

Skala hvidvin
Halv tør

Tilføj til kurv antal (B2C)
0

Tilføj til kurv antal (B2B)
0