

DOMAINE THILL

Thill's Pinot Blanc – Grand Premier Cru
Coteaux de Schengen

JAHRGANG	2016
ANBAULAND	Luxemburg
REGION / LAGE	Moselle Luxembourgeoise – A.C.
REBSORTE (N)	Pinot Blanc
GESCHMACK	Trocken
VINIFIKATION	
PRÄMIERUNG	
CHARAKTER	<p>Ein feinduftiger Wein, edel mit filigraner, harmonischer Säure und dem typischen Charakter des Pinot Blanc. In der Nase und am Gaumen Zitrusfrüchte, sowie Grapefruit Aromen.</p> <p>Ein eleganter, großartiger Wein, der zu Recht das Attribut Grand Premier Cru trägt.</p>
EMPFEHLUNG	Zu Fischgerichten, hellem Fleisch und feinen, nicht zu kräftigen Pasteten.
SERVIERTEMP.	8 - 10 °C
INFO	<p>Am linken Ufer der Mosel erstreckt sich das luxemburgische Weinbauggebiet mit ca 1235 ha Rebfläche. Entlang der 42 km zwischen Wasserbillig und Schengen wachsen an den steilen Hängen die zur Mosel abfallen hauptsächlich die weißen Burgundersorten, Riesling und als lokale Spezialitäten der Auxerrois. Auf 12 ha produziert die Domaine Thill im malerischen Örtchen Schengen Weine auf höchstem Niveau aus nachhaltigem, naturnahen Anbau, symbolisiert durch den Marienkäfer auf dem Etikett.</p>



ANALYSE Säure 6,25 g/l Restzucker 8,6 g/l



>> Zur Website der Firmengruppe
<http://www.bernard-massard.de>

Alkohol 12,5 % vol

Inhalt / Fl. je Karton 0,75 L | 6

EAN FI. 5450013647504