

DOMAINE THILL

Thill's Pinot Gris – Grand Premier Cru
Côteau de Schengen

JAHRGANG	2016
ANBAULAND	Luxemburg
REGION / LAGE	Moselle Luxembourgeoise AOP
REBSORTE (N)	Pinot Gris
GESCHMACK	Trocken
VINIFIKATION	
PRÄMIERUNG	
CHARAKTER	Einige Monate Lagerung auf der Feinhefe verfeinern den Pinot Gris zu einem geschmeidigen, vollfruchtigen Wein mit harmonischer Säure und dezent restsüßem Charakter. Dank seiner eleganten Stilistik und komplexen Finesse trägt er zu Recht das Attribut „Grand Premiere Cru“.
EMPFEHLUNG	Ein Genuss zu Spargelgerichten, Kalb- und Putenfleisch, Hecht, Seezunge oder Geflügel in Weißwein-Sauce.
SERVIERTEMP.	8 - 10 °C
INFO	Am linken Ufer der Mosel erstreckt sich das luxemburgische Weinbaugebiet 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.



ANALYSE	Säure	6 g/l	Restzucker	9 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.	5450013657503
----------------	---------------