

## Pinot Gris Luxuriance 2019

La Collection Tendance accompagne tous vos moments festifs de l'hiver de l'apéritif au dessert à travers une déclinaison de Vins et Crémant d'Alsace complémentaires.

### ■ Récompenses

Médaille d'Or Concours Monde Sélection 2021



PHOTO NON CONTRACTUELLE

### ■ Pinot Gris

Le cépage le plus envoûtant d'Alsace exprime toute sa richesse à travers des arômes opulents de fruits, de torréfaction et d'épices.

### ■ Dégustation

Ce Pinot Gris à la robe délicate dévoile un nez complexe. En bouche, il exprime d'abord une touche florale, des notes fruitées de poire, d'abricot et d'orange sanguine, puis des parfums épicés de vanille, de poivre, de café torréfié et brioche, pour finir sur une bouche ample et soyeuse.

• Température de dégustation : 8 - 10°C



### ■ Accords Mets & Vins

Sa luxuriance escorte le foie gras, un crustacé avec un beurre vanillé, des plats sucrés-salés, des fromages affinés, des desserts aux agrumes comme une tarte à l'orange ou bien une charlotte poire-chocolat.

### ■ Paramètres Analytiques

Alcool : 12,4% alc./vol.  
Sucres résiduels : 69 g/L  
Acidité totale H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> : 4,46 g/L

### ■ Logistique

Bouteille 75 cl : 600 bouteilles / palette - 100 cartons  
4 couches de 25 cartons de 6 bout. 75 cl

6, Grand' Rue 68420 EGUISHHEIM  
Tél. : 03 89 22 20 22 / 03 89 22 20 94  
E-mail : [contact@wolfberger.com](mailto:contact@wolfberger.com)  
[www.wolfberger.com](http://www.wolfberger.com)