



JOSMEYER - ELZAS - FRANKRIJK
PINOT GRIS - LE FROMENTEAU



DRUIF & WIJN

PINOT GRIS

Deze droge Pinot Gris wordt gekenmerkt door zijn stevige en vlezige structuur. In de neus geuren van bos, hazelnoten, bakkerij of zelfs sappige en zilte tonen, soms wildachtig, vaak gerookt, gegrild of zelfs geroosterd. De smaak, gedragen door het aardse karakter gekoppeld aan het fruit, is lang en aanhoudend dankzij een soepele maar aanhoudende zuurgraad.

VINIFICATIE

De druiven worden ongeveer 6 uur in hun geheel pneumatisch geperst. De bezinking is natuurlijk. De gisting begint spontaan met lokale gisten in onze eeuwenoude vaten. Daarna volgt een rijping van enkele maanden op fijne droesem tot het bottelen, wat meestal rond de zomer of in de herfst plaatsvindt. Vóór het bottelen wordt de wijn gefilterd. Indien nodig kan de zwavelwaarde op dat moment opnieuw worden aangepast.

ALCOHOL %

13



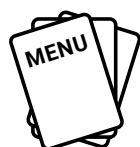
JOSMEYER

RESIDUAL SUGAR (G/L)

8

TOTAL ACIDITY (G/L)

6,2



**VOL FRUITIG | WEELDERIG |
AARDS**