



# Paul Ginglinger Pinot Blanc (ØKO)

PAUL  
GINGLINGER  
*Depuis 1670*

Frankrike, Alsace

Årgang: 2013

**Klassifikasjon:** AOC Alsace

**Type:** Hvitvin,

**Produsent:** Paul Ginglinger, [www.paul-ginglinger.fr](http://www.paul-ginglinger.fr)

**Om produsenten:** Familiebedriften Paul Ginglinger er en klassisk Domaine i Alsace med røtter tilbake til 1610. Siden år 2000, ledes Domainet av Michel Ginglinger. Michel tilhører en godt utdannet generasjon av dyrkere og vinprodusenter, og han har ønologerfaring fra tre kontinenter. Han har fullført sin ønologi utdanning i Reims i hjertet av Champagne. Produsenten har 12ha beplantet med vinmarker, hvorav 1ha er beplantet med Pinot Noir, 11ha med 30% Pinot Blanc / Auxerrois, 23% Gewurztraminer, 20% Riesling, 19% Pinot Gris, 5% Muscat og Sylvaner 3%. Vinrankene har en gjennomsnittsalder på forbløffende 40 år. I tillegg produserer han en ekte Crémant Blanc de Blanc, laget kun på Chardonnay. Hos Ginglinger får man den sjeldne muligheten til å prøve både Riesling og Gewurztraminer fra Grands Cru Eichberg og Pfersigberg, og en Pinot Gris fra Grand Cru Eichberg.

**Vectura nr:** 138464

**EPD nr:** 4403515

**Vinmonopol nr:** 2255601

**Utvalg:** Bestillingsutvalg

**Størrelse:** 750 ml

**Emballasje:** Glassflaske

**Korktype:** Naturkork

**Antall per kasse:** 12

**Innhøsting:** Innhøsting for hånd.

**Vinifikasjon / Produksjonsmetode:** Tardisjonell vinifikasjon med spontangjær i temperaturkontrollerte ståltanker

**Lagring:** Ikke fallagret

**Farge:** Dyp strågul med gylne refleksjoner.

**Duft:** Ren, elegant dust av klementin, ananas, søt aprikos, akasiehonning og våt stein.

**Smak:** Middels fyldig og intens med god struktur. Veldig balansert med lang, mineralsk avslutning.

**Holdbarhet:** Konsumklar men kan oppbevares i 12 år.

**Druer / Råstoff:** 100% Pinot Blanc

**Restsukker:** 3.4 g/l      **Syre:** 6.2 g/l

**Passer til:** 

**Serveringstemperatur:** 11 °C