



Paul Ginglinger Pinot Blanc *Paul Ginglinger* (ØKO)

France, Alsace

Vintage: 2013

Appellation: AOC Alsace

Type: White Wine,

Producer: Paul Ginglinger

Harvest: Innhøsting for hånd.

Wine Making / Production Method: Tardisjonell vinifikasjon med spontangjær i temperaturkontrollerte ståltanker

Aging: Ikke fallagret

About the Product: Laget av økologiske druer fra vinstokker med alder på 55 år fra Grand Cru vinmarken Pfersigberg.

Color: Dyp strågul med gygne refleksjoner.

Aroma: Ren, elegant dust av Klementin, ananas, søt aprikos, akasiehonning og våt stein.

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

Storage: Konsumklar men kan oppbevares i 12 år.

Grapes / Ingredients: 100% Riesling

Residual Sugar: 4,9 g/l **Acid:** 8,9 g/l

Alcohol: 12,5 %

Goes Well With:

Serving Temperature: 8-10 °C

Vectura ID: 138464

EPD ID: 4403515

Vinmonopol ID: 2255601

Selection:

Bestillingsutvalg

Volume: 750 ml

Packaging: Glassflaske

Cork Type: Naturkork

Quantity per box: 12