

FISCHBACH Pinot Gris

AOC ALSACE BLANC

CÉPAGE

Pinot gris

TERROIRS

Lieu-dit Weinbalg

Marnes grises

VITICULTURE

Vignes moyenne d'âge 35 ans

Vendanges manuelles

VINIFICATION

70% de Presse directe + 30% de grappes entières

Infusion-macération semi-carbonique de 8 jours

Élevage de 12 mois

Levures indigènes, fermentation spontanée

Non filtré

Non collé

Sans sulfites ajoutés

Malo faite

TEMPÉRATURE DE SERVICE

12°C.

ALCOOL

13 %Vol.



APÉRO



CHARCUTERIE



VOLAILLES



VÉGÉTAUX
GRILLÉS



FROMAGES

Vin d'infusion et de macération sec. Avec une robe légèrement rosée, un nez sur des arômes vanillés toastés qui se confirment en bouche, le tout soutenu par de jolies notes de fruits blancs.