

# Leon Beyer Pinot Gris Selection de Grains Nobles



## PÄRITOLU

Prantsusmaa, Alsace AOP

## TOOTJA

LEON BEYER

## VIINAMARJAD

100% Pinot Gris

Pinot Gris on geneetiline mutatsioon tumedast Pinot Noir viinamarjasordist ning üks neljast Alsace nooblist viinamarjasordist, millest valmistatakse jõuliseid ja täidlased kuivi valgeid veine ja hiliskorje marjadest tehtud luksuslikke dessertveine.

## VEIN

Aromaatne, täidlane ja arenenud dessertvein

-Värvilt intensiivne, oranžikas merevaigupruun

-Aroom on intensiivselt puuviljane, mesine ja aromaatne. Tunda meevaha, kummelit, apteegiürte, kuivatatud tsitrusvilju, ingverimett, kollaseid ahjuõunu ja apelsine-aprikoosi marmelaadi

-Maitse magus ja keskmisest täidlasem. Tunda kuivatatud heledaid luuvilju, kollaseid puuvilju, pomelot ja mörkjaid tsitrusvilju. Lisaks vihjeid kuvatatud ürtidele. Järelmaitse pikk ja puuviljaselt tihe, kuhu lisandub veidi vürtskõõmneid ja apelsinikoort

-Hiliskorje viinamarjad on pärinevad Eguisheim küla ümbritsevatel kõrgematelt mäenõlvadelt, vein kääratakse roostevabast terasest vaatides, areneb 8 kuud betoonvaatides ja küpseb 72 kuud pudelis

## VEINI SOOVITUS

Mereandidest eelroad, grillitud koorikloomad, linnuliha, kerged singilõigud, suitsutatud kalaga koored pastaroad

## SERVEERIMISTEMPERatuur

Jahutatuna, 8 – 10 °C, Bordeaux tüüpi veiniklaasidest, võib eelnevalt aereerida.

Arengupotentsiaal veinikeldris 15+ aastat, arvestades viinamarjade korjeaastat

## ALKOHOLISISALDUS

13 %

## MAHT

0.375L / kastis 24