



Pinot Gris Grand Premier Cru Höpertsbour 2014

Domaine Gales



Artikel Nr.	01303
Land	Luxemburg
Herkunft	Einzellage Hopertsbour in Remich an der Luxemburger Mosel
Rebsorte	Pinot Gris (100 %)
Qualitätsbezeich.	Grand Premier Cru
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	8 - 10°C
Ausbau	Kontrollierte Gärung bei 18°C und Ausbau in kleinen Edelstahltanks
Boden	Kalkmergel und Keuper
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Gold mit grünlichen Reflexen, ausdrucksstark und mineralisch in der Nase mit Aromen von Blumen und weißen Früchten. Am Gaumen zierlich und frisch, leicht zitronig, begleitet von Aromen aus Äpfeln und Birnen.
Empfehlung	Steinpilzrisotto, Pfifferlingen
Über den Winzer	Gales, ein Name der aus der luxemburgischen Weinkultur nicht wegzudenken ist. Seit über einem Jahrhundert prägt die Familie Gales den Weinbau an der Mosel. Eine gewissenhafte Weinbergspflege und ein langsamer Ausbau der Weine in gleichmäßig kühlen Kellern bringen Tropfen hervor, die seit Generationen Weinliebhaber begeistern. In den Weinbergen der Domaine Gales wachsen bevorzugt Riesling und Pinot gris, aber auch Auxerrois und Pinot blanc werden in den exklusiven Parzellen in Wellenstein, Bech-Kleinmacher und Remich angebaut.