



Pinot Blanc Vieilles Vignes 2018

Cave de Ribeauvillé



Artikel Nr.	01135
Land	Frankreich
Herkunft	Elsass
Rebsorte	Pinot Blanc (100 %)
Qualitätsbezeich.	AOC Alsace
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	7-9°C
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	In der Nase, intensiv und frisch, florale Anklänge, Birne, Apfel, aromatisch intensiv hell nach gelben Früchten. Am Gaumen, saftig, frisch, wild und elegant.
Empfehlung	zu Käse, Quiche, fruchtigen Salaten, geräuchertes und fetthaltige Speisen
Über den Winzer	Die Cave de Ribeauvillé wurde 1895 von zahlreichen Winzern der Region gegründet und ist somit die älteste Winzervereinigung Frankreichs. Aufgrund seiner Lage im Zentrum der Weinstraße genießt Ribeauvillé viele Vorzüge. Das berühmte "Champ de failles" (Feld der Spalten) von Ribeauvillé hat zahlreiche wechselhafte Geländeformen von verschiedenartiger Bodenbeschaffenheit hervorgebracht. Dieses Mosaik aus überaus verschiedenen Parzellen mit einem unvergleichlichen mineralischem Reichtum hat den Anbau der verschiedensten Rebsorten begünstigt.