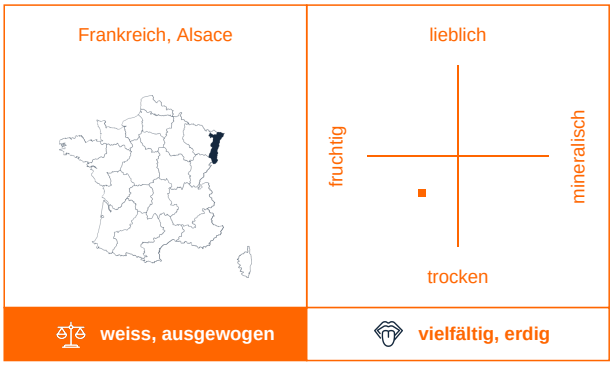
MISE DU PRINTEMPS PINOT BLANC AC MISE DU PRINTEMPS AC

DOMAINE JOSMEYER | 2022



In der Nase offenbart sich eine recht intensive, süsslich-fruchtige Aromatik (Aprikose, weisser Pfirsich). Der Süsseauftakt ist spannend. Die knackige Säure setzt sich im weiteren Verlauf in Szene. Im Gaumen stellt sich dann ein gelungenes Zusammenspiel von Süsse und Säure ein und verleiht diesem Pinot Blanc einen tollen Charakter. Das Finale von stattlicher Länge ist gradlinig, konsequent. Fazit: Ein Pinot Blanc der fruchtigen Art, der gefällt und Trinkvergnügen vermittelt.



Pinot Blanc

Genussreife: 1 - 3 Jahre

Ohne biologischen Säureabbau im Edelstahltank ausgebaut

Pfirsich, Aprikose

Apéro/Aperitif, Gemüsegerichte, Fischterrine, Gemüse-Soufflé, Kräuteromelette, Spargeln

Trinktemperatur: 8 bis 10 °C

12.5 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht				schwer
mild				säurehaltig

VDI MIGROS partner