



LAND:
Frankrig

OMRÅDE:
Alsace

DRUETYPE:

LAGRING:
Store fade

SERVERING:
10-12 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2019-2029

ALKOHOL:
12,5 %

VELEGNET TIL:
Fisk og skaldyr Fjerkræ

PINOT BLANC 2017, ALBERT BOXLER

Lavet på 100 % Pinot Blanc fra en af Alsaces allerbedste producenter. Druerne høstes forholdsvis sent og med lavt udbytte, hvilket er med til at give en ret fyldig og kompleks frugtighed - til gengæld gennemgår vinen ikke malolaktisk gæring, hvilket er med til at bevare et fint syreniveau. Vinen er vinificeret og lagret på stål og har ikke fået nogen fadlagring.

Pinot Blanc fra Boxler har både en så dejlig og charmerende frugtighed, at den kan nydes som en apritifvin uden mad til, men er også fremragende med mad. Til retter med fisk og skaldyr eller til retter med fjerkræ og lette retter med sprængt eller kogt svinekød. Vinen er også dejlig til komælksoste.

Læs mere om producenten på Bichel.dk