Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

Tlf: +47 23 20 32 00
moestue@moestue.com
www.moestue.com

Ostertag Fronholz Pinot Gris 2020

Hvitvin | Alsace, Frankrike | VP-nr.: 12664501 | SAP-nr.: 9068078 | EPD-nr.: 801498 | Pris: 410,00 inkl. mva

ØKOLOGISK BIODYNAMISK



FAKTA

Land	Frankrike	**Vinmark / lieu-dit**	Fronzholz
Distrikt	Alsace	**Antall hektar**	0.25
Underdistrikt	-	**Sukker**	1 g/l
Passer til	Fisk, Lyst kjøtt, Ost	**Syre**	6.0 g/l
Druetype	100 % pinot gris	**Årstall plantet**	1985
Alkohol	14,5 %	**Allergener**	Sulfitt

FRISKHET **FYLDE** **SØDME**

Jordsmonn

Nedbrutt hvit sandstein og leire-kalkstein.

Bruksområde

Dette er en vin for retter av lyst kjøtt. Gjerne retter som er røkt eller som har litt kraftig garnityr. Serveringstemperatur 8-10°C.

Karakteristikk

Dufter av gule epler, mineraler og et snev tropisk frukt. Pen, rund og fyldig frukt i munnen, som følges opp av markant mineralitet og balanserende syre. God lengde.

Vinifikasjon

Biodynamisk. Hånplukking. Forsiktig pneumatisk pressing av hele klaser i ca. 8-12 timer. Langsom fermentering med stedegen gjær i 228 liters eikefat. Ståltank - 12-18 mnd. på bunnfall. Malolaktisk gjæring. Gjæring på rustfrie tanker, deretter lagres vinen på små franske fat. Her benyttes full burgunderteknikk med bâttonage (Omrøring og malolaktisk gjæring). Vinen tappes ca. 14-18 måneder etter innhøsting. Ingen filtrering.