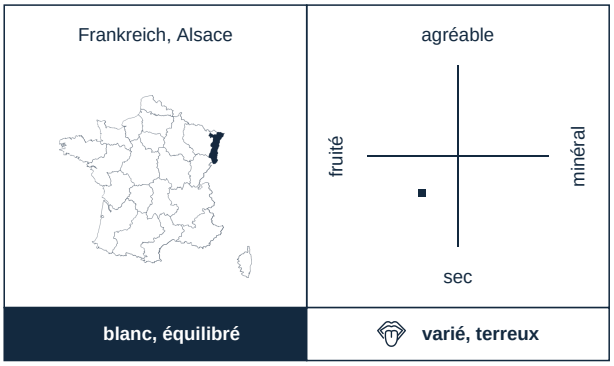
MISE DU PRINTEMPS PINOT BLANC AC MISE DU PRINTEMPS AC

DOMAINE JOSMEYER | 2022



Le nez révèle des arômes très intenses, doux et fruités (abricot, pêche blanche). Lattaque moelleuse est captivante. Ensuite cest lacidité vive qui se met en évidence. Au palais, ce Pinot Blanc développe un équilibre très réussi entre douceur et acidité qui lui confère un remarquable caractère. La finale est droite, conséquente et dune longueur considérable. En résumé : un Pinot Blanc de type fruité très séduisant et agréable à boire.



Pinot Blanc

Maturité optimale: 1 - 3 Années

Elevé en cuve inox sans fermentation malo-lactique

pêche, abricot

apéritif, mets de légumes, terrine de poisson, soufflé aux légumes, omelette aux fines herbes, asperges

Température de dégustation: 8 jusqu'à 10 °C

12.5 % Vol.

Contient des sulfites

léger				**lourd**
doux				**acide**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873