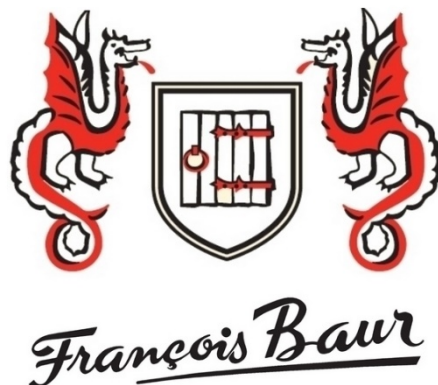




FRANCOIS BAUR PINOT GRIS "FÛTS DE CHÊNE"

Francois Baur erbjuder ett nytt unikt premiumvin, en heltorr och ekfatslagrad Pinot Gris.

Årgång: 2022

Alkoholhalt: 13 %

Druva: 100 % Pinot Gris

Odlingsplats: Herrenweg Turckheim, Alsace

Jordmån: Marken är en blandning av sand, finkornig jord (silt) och småsten.

Sockerhalt: 0,25 gr/liter

Kan lagras: Minst 8 år

Produktion: Skördas för hand. De hela druvklasarna pressas långsamt och får sedan vila i 14 timmar innan naturlig jäst ("wild yeast") tillsättes.

Jäsningsprocessen sker långsamt under noggrann kontroll av temperaturen. Vinet har lagrats 10 månader på gamla franska ekfat innan buteljeringen.

Beskrivning: Doft av vanilj och finstämda toner av trä och ceder som integrerar med de andra aromerna. I munnen en rikt och välbalanserad smak av nötter och milda kryddor. Smak av mogen frukt såsom päron och persika. En lång och mjuk eftersmak.

Serveringsförslag: Ett gourmet vin som passar till de flesta fiskrätter inklusive rökt fisk. Perfekt till Sushi eller kyckling. Vinet är också utmärkt som ett rent sällskapsvin.

Bakgrund till vinet: För mer än 40 år sedan producerade Thomas Bours far detta vin åt en kund i Danmark. Idén till vinet inspirerades av viner från Bourgogne där Thomas far hade fått sin utbildning till vinmakare. Thomas har fortsatt att utveckla och producera viner i sin fars anda och kom på idén att ta upp detta speciella vin på nytt. Resultatet har blivit mycket bra och lovar gott inför framtiden.