

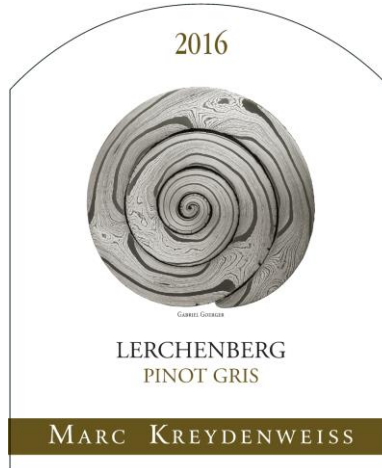


MARC KREYDENWEISS

Lerchenberg Pinot Gris 2016

« Les Alouettes »

« The Larks »



Appellation : ALSACE

Terroir : LERCHENBERG

Cépage : Pinot Gris

Situation: A la sortie Ouest du GRAND CRU MOENCHBERG.
Un sol limono-argileux en légère pente, planté Est-Ouest.
At the West exit of GRAND CRU MOENCHBERG. A silty clay soil on a slope planted East-West.

Superficie : 74 ares
Production approx. 4800 bouteilles

Degré : 12,5%

Sucre/Sugar : 8 g/l

Acidité/Acidity : 5,7 g/l

L'étiquette a été réalisée par Gabriel Georger.

Notes de dégustation :

Robe jaune pâle. Le nez est ouvert sur des notes gourmandes de fruits murs et de fruits secs.

Ample et généreux, le vin reste cependant sec. Bel équilibre pour ce vin de gastronomie.

Vin sec. A boire dès à présent, peut se garder 3-5 ans.

Tasting notes :

*Nice yellow clear color. The nose is open on ripe and dried fruits. It's a rich and generous wine, which is still dry. Good balance regarding to the dryness and delicacy, it's a fantastic gastronomical wine. **Dry wine**, to drink from now and to keep 3-5 years.*