



## Alsace Complantation 2022

AC Alsace, Domaine Marcel Deiss

<b>Tipo</b>	Weisswein
<b>Vitigni</b>	Pinot Blanc, Pinot Gris, Auxerrois, Pinot Noir, Muscat, Riesling
<b>Origine</b>	Frankreich, Alsace
<b>Produttore</b>	Domaine Marcel Deiss
<b>Maturazione</b>	Gärung auf der natürlichen Hefe, Ausbau im grossen Eichenholzfass
<b>Spezifikation</b>	<b>Vegan</b> <b>Biodynamisch</b>
<b>Temperatura di servizio</b>	10 bis 12 Grad Celsius
<b>Maturità del consumo</b>	1 bis 8 Jahre nach der Ernte
<b>Contenuto alcolico</b>	13.5 %
<b>Numero di articolo</b>	11183722

### Beschreibung

Knackig-fruchtige Nase mit Aromen von Zitronen, weissen Blüten, Ananas und Pfirsich. Im Mund anregend und überaus frisch und fruchtig, mit einer leicht salzigen Note.

### Passt zu

Apérogebäck, Fisch und Meeresfrüchte, milde asiatische Gerichte, Spargeln, Käse