



PINOT BLANC PEISSY-GENÈVE AOC – 75CL

Herkunft	AOC Genf, Peissy
Höhenlage	400-500 m
Terroir	Molassen- und Tonboden
Rebsorte	Pinot Blanc
Schnittmethode	Guyot
Ertrag pro Hektar	75 hl/ha
Weinbereitung	Traubenlese Anfang Oktober. Traditionelle Weinbereitung.
Alkoholgehalt	13% Vol.
Farbe	Hell, kristallklar
Nase	Aromen von Zitrusfrüchten und Melone
Gaumen	Reichhaltig und elegant
Gastronomie	Zum Aperitif und als idealer Begleiter warmer Vorspeisen wie Spargel, Lachs und zu anderen Fischgerichten mit milden Saucen
Trinkbarkeit	Ab jetzt und während der nächsten 2 – 3 Jahre
Serviertemperatur	8-9 °C

