

Pinot Gris Hengst Grand Cru

 2019, 750 ml

 Frankreich, Elsass

 9950301153

 Pinot Gris/Grauburgunder

Alkoholgehalt: 14,5 %

Restsüße: 31 g/l

Gesamtsäure: 4,7 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Ungestopfte Gänseleber-Terrine mit Pinot Gris-

Gelee und Brioche

(Geflügel)

Lamcurry pikant mit gerösteten Mandeln, Rosinen

und Basmatireis

(Fleisch)

Munsterkäse im Brickteig mit etwas Honigglasur,

dazu frischer Quitten-Apfelkompott

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 07.07.2022

Info zum Wein:

Der Boden besteht aus Mergel und etwas Sandstein, die Lage zeichnet sich durch Frische in der Jugend und Sanftheit und Reife im fortgeschrittenen Alter aus.

Farbe:

Funkelndes Goldgelb mit kupferfarbenen Reflexen.

Nase:

Der 2019er Pinot Gris Hengst duftet charmant nach reifem Pfirsich, Quitte, getrockneten Aprikosen und Akazienblüte. Unterstrichen wird dieser charmante fruchtige Eindruck von Honignoten, Sesam und kandiertem Ingwer.

Gaumen:

Der Gaumen präsentiert sich kraftvoll und cremig mit feiner Würze, intensiver Frucht und ausladender Süße. Mineralität, feine Säure und eine salzige Note geben ihm Struktur und Facette. Ein Langstreckenläufer, der ein noch nicht ausgeschöpftes Reifepotential aufweist. Ein echter Klassiker des Elsass!