



Willenbrock
WEIN, WIE ICH IHN WILL

Produktpass

Pinot Gris

Domaine Paul Buecher

Expertise:

Strohgelb. In der Nase sehr zarte Aromen von weißen Früchten und Gewürzen. Am Gaumen fleischig und harmonisch. Ein echter Allrounder für viele Speisen.

Geschichte:

Paul Buecher – Pinot Gris

Pinot Gris oder vielleicht besser bekannt als Grauburgunder. Dieser gesellt sich ganz selbstverständlich mit in die Reihe der Weine im Weingut Paul Buecher aus dem Elsass.

Doch der Pinot Gris aus dem **Hause Buecher** setzt sich deutlich von der breiten Masse ab, denn er ist kraftvoller und fleischiger als die anderen seiner Gattung. Obwohl der Pinot Gris bekannt ist für eine geringere Säure, behalten die Weine von Paul Buecher aus dem Elsass oft eine ausgewogene Säure, die erfrischend und lebendig ist.

Insgesamt bieten die **Pinot Gris aus dem Elsass** ein einzigartiges Geschmackserlebnis, das durch seine aromatische Intensität, Reichhaltigkeit, Textur und Vielseitigkeit charakterisiert ist.

Der Pinot Gris von Paul Buecher zeigt zarte Noten von weißen Früchten und Gewürzen. Am Gaumen zeigt er eine schöne Struktur und einen sehr fleischigen Charakter.

Auf Grund seiner Vielseitigkeit passt der Grauburgunder zu einer Vielzahl an Gerichten, wie Schweinebraten und Fischterrinen.

Artikelnummer:	272433
Rebsorten:	Weißburgunder / Pinot Gris,
Jahrgang:	2021
Qualität:	
Geschmack:	trocken
Region:	Elsass
Alkohol:	13,4 %
Restzucker:	7 g/L
Säuregehalt:	6 g/L
Ausbau:	Holzfass
Reifezeit:	16 Monate
Trinktemperatur:	8-10 Grad



Speisenkombination

Fischterrinen, Knödel mit Sauce und Schweinebraten, Kalbsbanquet