



LAND:
Tyskland

OMRÅDE:
Pfalz

DRUETYPE:

LAGRING:
Stål

SERVERING:
8-10 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2018-2024

ALKOHOL:
13 %

VELEGNET TIL:
Fisk og skaldyr Fjerkræ

PAS DE DEUX WEISS 2017, MATTHIAS GAUL

Lavet på en blanding af Chardonnay og Pinot Blanc (Weissburgunder). Noget af Chardonnay-vinen er modnet på barriques, mens Pinot Blanc og resten af Chardonnay-vinen modnes på stål.

Flot intensitet i duften med aromaer af honningmelon, rød grape og et let ristet element fra fadlagringen. Tør, med fin fylde og frugtighed. Frisk syre og lang eftersmag.

God fylde og en flot balance gør Pas de Deux til en fremragende allround madvin, der passer særlig godt til fyldigere retter med fisk eller skaldyr, til stegt eller kogt kylling og til komælksoste.

Læs mere om producenten på Bichel.dk