



LIBERWINES 



PINOT BLANC ET AUXERROIS 2022

Uva: 40% Pinot Blanc, 60% Pinot Auxerrois

Amadurecimento: Um belo vinho seco, opulento, com estrutura generosa e equilibrada por uma delicada acidez. Potencial de envelhecimento de 5 a 7 anos.

Gradação Alcoólica: 14%

Temperatura: 8-10°C

Vinícola: Domaine Mittnacht

Enólogo: Domaine Christophe Mittnacht

Origem: Alsace, França



Notas de Prova: Este vinho apresenta uma cor brilhante amarelo-pálido. O nariz é dominado por aromas de cera de abelha, um toque defumado e principalmente florais. O paladar é suave, lembrando manteiga fresca, o corpo é firme, equilibrado por uma delicada acidez. Um final caloroso e salino que sublima o conjunto.



Técnica de Vinificação: Vinhedo conduzido em biodinâmica com uma idade média das vinhas de 40 anos. As colheitas são manuais (rendimento de 40 hl/hectare), seguidas por uma prensagem das uvas inteiras e um envelhecimento sobre as borras durante 6 meses em "foudres". Utilização de leveduras indígenas. Acidez total (tartárica): 5,5 g/l e Açúcar residual: 0,8 g/l.



Harmonize com: Peixes de rios, aves, carnes brancas e defumadas, quiches em todas as suas formas.