



# LUCIEN ALBRECHT

## Pinot Gris Grand Cru Pfingstberg 2012



Doté d'une robe jaune clair aux reflets or, ce Pinot Gris Cru révèle un nez élégant aux notes de fruits jaunes empyreumatiques. Après une attaque souple, il se montre soyeux, ample : une belle complexité.



Les arômes délicats du Pinot Gris Pfingstberg accompagne à merveille les mets épicés, canard au miel, foie gras poêlé, carré d'agneau et Bredala.



A déguster dès aujourd'hui, il atteindra sa maturité d'ici 3 à 5 ans. Température de dégustation : 10-12 °C



Paramètres analytiques :  
Alcool : 13%  
Sucres résiduels : 24,3g  
Acidité totale : 3,36g



Palettisation : 420 bouteilles/palette  
7 couches de 10 cartons de 6  
bouts.

Poids du carton : 7.2 kg