

# KIENTZLER

## A.O.C ALSACE

**¿Qué caracteriza al Grand Cru Kirchberg de Ribeauvillé?**

De los 3 grandes Grands Crus del distrito, el Kirchberg es el que tiene el clima más fresco y la cosecha tardía. Produce vinos minerales estructurados, finos y refinados, combinados con una salinidad excepcional.



## PINOT GRIS GRAND CRU KIRCHBERG 2014/2015/2016

### FORMATOS

**0,75L**

### VARIEDADES

100% Pinot Gris.

### INFORMACIÓN

El Grand Cru Kirchberg de Ribeauvillé se encuentra en una ladera bastante empinada, orientada al sur, al suroeste con una terraza en la parte superior con un clima más fresco.

El suelo es principalmente de marga arenosa con una franja de piedra caliza y estas tierras permiten una lenta maduración de la uva debido a la altitud y los vientos fríos.

### NOTAS DE CATA

Aromas puros con notas de frutas blancas. En boca es profundo y amplio, con una acidez sorprendente para un Pinot Gris. El vino se extiende sobre el paladar durante algún tiempo con un predominante carácter mineral.

### MARIDAJE

Ideal con carnes blancas como el pollo o pescados como el salmón. También para platos con salsas cremosas y especiados.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

[aseuniv@aseuniv.com](mailto:aseuniv@aseuniv.com)