



## Schoffit Pinot Gris Grand Cru Rangen de Thann "Clos Saint-Theobald"

Cena brutto **258,00 zł**

Cena netto **209,76 zł**

Dostępność **Dostępny**

Producent **Domaine Schoffit**

od 6 szt **AOC Alsace**

### Opis produktu

Wyjątkowe białe wino z Alzacji, pochodzące z prestiżowego, bazaltowego siedliska **Grand Cru Rangen de Thann** – jedyne alzackiego terroir o wulkanicznym pochodzeniu. Wulkaniczne gleby nadają winu wyraźną mineralność, głębię i elegancką strukturę, doskonale współgrającą z delikatnie półwytrawnym stylem.

#### Aromat i smak

W aromacie dominują **dojrzałe nuty orzechów laskowych i miodu**. Na podniebieniu wino jest **kremowe, pełne i mineralne**, z wyraźnymi akcentami **brzoskwiń, słodkiego melona oraz dojrzałych jabłek**. Całość zamyka długi, harmonijny finisz o eleganckim charakterze.

#### Połączenia kulinarne

Dzięki swojej strukturze i subtelnej półwytrawności wino bardzo dobrze sprawdza się w towarzystwie **serów półtwardych i dojrzewających** oraz dań na bazie sera. Szczególnie dobrze komponuje się z kuchnią alpejską, w tym także z *raclette*.

Polecane również do **potraw kuchni chińskiej**, słonych tart, quiche oraz dań z kremowymi sosami.

**Temperatura podawania:** 9-11°C