

PRESSEINFORMATION

Eguisheim, 19. Mai 2017

Pinot Gris Réserve von Maison Lucien Albrecht erhält Goldmedaille und Großen Preis der Jury beim Grand Concours Pinot Gris du Monde

Der beste Pinot Gris der Welt kommt aus dem Elsass



Der Pinot Gris Réserve 2016 des Elsässer Weinguts Maison Lucien Albrecht aus Orschwihr ist der weltbeste Wein seiner Kategorie. Das entschied die internationale Jury des Grand Concours Pinot Gris du Monde, der am 9. und 10. April 2017 in Straßburg ausgetragen wurde. Von allen eingereichten Weinen konnte der Pinot Gris von Lucien Albrecht die Expertenjury aus zwanzig Ländern am meisten überzeugen: Er erhielt den „Grand Prix du Jury“. Zum 12. Mal wurde der Wettbewerb ausgetragen. Beim Grand Concours Pinot Gris du Monde wurden insgesamt 43 Weine mit Gold und 12 Weine mit Silber ausgezeichnet.



Weinbeschreibung und Speisenempfehlung:

Der Pinot Gris Réserve zeigt eine schöne, goldglänzende Farbe. In der Nase entwickelt sich ein angenehmer Duft von gelben Früchten, wie Aprikose und Trockenobst. Mit ein wenig Luft verstärken sich diese Aromen noch. Am Gaumen mischen sich die Sanftheit und Frische der Früchte mit milden Gewürznoten. Der Pinot Gris Réserve harmoniert beispielsweise mit einem Mango-Avocado-Salat, mit paniertem Hähnchen an Frühlingsgemüse, einem Cheesecake mit gelben Früchten, mit Käse, wie Comté (maximal 18 Monate gereift), oder mit Fischragout.

Jahrgang 2016 im Elsass

Der Jahrgang 2016 begann im Elsass mit einem sehr feuchten und milden Frühling. Dadurch konnten die Böden viel Wasser speichern. Die Blütezeit verlief für die Rebsorte Pinot Gris gut. Im Juli und August begünstigten hohe Temperaturen und viel Sonnenschein, gepaart mit wohldosierten Niederschlagsphasen, eine schnelle Traubenreifung. Die Trauben wurden in

einem sehr guten Gesundheitszustand gelesen und überzeugten mit einem schönen aromatischen Potenzial und einer guten Säurestruktur.

Verkostung:

Der Pinot Gris Réserve kann schon jung getrunken werden, er lässt sich aber auch bis zu fünf Jahre lagern. Die empfohlene Serviertemperatur liegt bei 8 bis 10 Grad Celsius.

Terroir:

Die Trauben dieser Cuvée sind handgelesen und stammen aus Orschwihr. Die Böden der östlich ausgerichteten Lagen bestehen hauptsächlich aus Lehm und Kalk (am Westhang des Bollenbergs) sowie aus Sandstein (Bergholtz). Die Reben wachsen auf rund 200 bis 250 Metern Höhe.

Weinbereitung:

Die sanfte und lange Traubenpressung ermöglicht eine schrittweise Extraktion der Struktur und bringt den ursprünglichen Rebsortencharakter zum Ausdruck. Es folgen eine lange Gärung und ein dreimonatiger Ausbau auf der Hefe.

Analyse:

- Alkohol: 12,98 % vol
- Restzucker: 14,5 g
- Gesamtsäure: 3,79 g

Verpackung und Logistik

- 600 Flaschen pro Palette, 4 Lagen à 25 Kartons zu je 6 Flaschen
- EAN-Nummer Flasche: 3471951511001, EAN-Nummer Karton: 3471951511063

Unverbindliche Preisempfehlung: 8,80 € pro Flasche

Über Lucien Albrecht:

Seit über acht Generationen erzeugt Maison Lucien Albrecht in Orschwihr herausragende Elsässer Weine und Crémants d'Alsace. Maison Lucien Albrecht zählt zu den Pionieren in der Herstellung von Crémant d'Alsace. Sein Know-how verdankt Lucien Albrecht der Kombination aus moderner Technik, Wertschätzung von Natur und Boden, Bewahrung des Terroirs und dem besonderen Gespür für die Weinbereitung.

Maison Lucien Albrecht
6 Grand'Rue
68420 Eguisheim
Frankreich
Tel.: +33 3 89 22 20 20
<http://de.lucien-albrecht.com/>

PRESSEKONTAKT:
raumedia - Daniela Rau
Hülser Straße 21, 47906 Kempen
Deutschland
Tel.: +49 2152 80 90 719 - Mobil: +49 174 20 10 798
E-Mail: wolffberger@danielarau.com