

# Elsässer Pinot Blanc und Gris

## Frisch & unkompliziert Pinot Blanc

aus gesunden Trauben, im Stahltank ausgebaut, hellgrün-gelb leuchtend, mit weinig-weicher Säure, ganz trocken



**Weinglas**  
Mittelgross,  
leicht bauchig



**Servier-  
temperatur**  
8-10 °C

### Hauptaromen



Weisse Blüten



Frische  
Walnüsse



Heu

## Kraftvoll & komplex Pinot Gris Grand Cru

aus teils sehr reifen Trauben, im Stahltank oder grossen Holzfass ausgebaut, goldgelb bis helle Bronze, die Säure sanft und im Hintergrund, geschmeidig und vielschichtig, 13 Prozent Alkohol und mehr, häufig ein Touch Restsüsse



**Weinglas**  
Eher gross und  
leicht bauchig



**Servier-  
temperatur**  
10-12 °C

### Hauptaromen



Quitte



Rauch



Honig

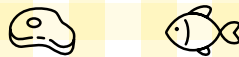
- Kopfsalat mit Vinaigrette
- Sushi
- Schwarzwurzelsalat



## Vorspeise

- Foie Gras
- Pho, vietnamesische Nudelsuppe
- Waldorfsalat

- Gegrillte Dorade
- Coq au Riesling (bzw. Pinot Blanc)
- Tafelspitz mit Petersilie und Meerrettich



## Fleisch/Fisch

- Lamm-Tagine mit Aprikosen
- Entenbraten mit Balsamico-Sauce
- Blutwurst mit Dörripflaumen

- Sauerkraut in allen Variationen
- Flammkuchen mit Schwarzkohl
- Kartoffelgratin



## Gemüse

- Kouglof, herzhafter Hefe-Gugelhupf
- Caponata, sizilianische Gemüse
- Pfifferlinge, süss-sauer eingelegt

- Cheddar
- Vacherin fribourgeois
- Junger Comté



## Käse

- Chaource
- Alter Gouda
- Münster