



EMMELHOF

# Pinot Gris 2025

In de neus: rijpe peer, gedragen door een fijne mineraliteit en elegante toetsen van witte bloesems.

In de mond: rond van structuur met een lange, zuivere afdronk.

**Druif:** 100% Pinot Gris

**Bodem:** zandleem, ijzer en glauconiet

**Foodpairing:**

Coquilles: subtiel zoet en licht gekaramelliseerd

Gevogelte zoals kip of kalkoen met champignons of dragon

Vis: snoekbaars, zeebaars, heilbot, forel

Gamba's, scampi: vooral met gember, limoen of een vleugje chili

Paddenstoelen (risotto, ravioli, oesterzwammen)

Aziatische gerechten met milde kruiden

Gegrilde groenten zoals pompoen, pastinaak of courgette

**Serveertemperatuur:** 7 tot 10°C

**Bewaarpotentieel:** drie jaar

**Rijping:** 8 maanden op fijne lies in inox cuves

**Specificaties Lotnr:** 25WPG03

	Per 100 ml
Energiewaarde	328kJ/79 kcal
Koolhydraten	0.5 gr
Koolhydraten waarvan suikers	0.5 gr
Bevat verwaarloosbare hoeveelheden vetten, verzadigde vetzuren, eiwitten en zout	
Ingrediënten: druiven, suiker (sacharose), conserveermiddel: sulfieten E228, stabilisator cellulosegom E466, mannoproteïnen uit gist	

Wijndomein Emmelhof

BE 0764.532.125

Broechemsesteenweg 143

2520 Emblem

0477 81 96 77