

ALSACE, RANSKA

# Gisselbrecht Pinot Gris Tradition



Hinta Alkossa

15,19 €

## Ruokasuositukset

Aperitiivi  
Itämainen ruoka  
Rasvainen kala  
Kana, Kalkkuna

## Tuoksu

Hedelmäinen, makean mausteinen

## Rypäle

Pinot Gris

## Maku

Puolikuiva, hapokas,  
aprikoosinen, hunajainen,  
mausteinen

## Väri

Vaalea kullankeltainen.

## Alkon makuluonnehdinta

Pirteä & hedelmäinen

# Viinistä

Graniittimaaperästä käsin poimitut Pinot Gris- rypäleet on puristettu hellävaroen mehuksi ja käytetty lämpökontrolloiduissa terästankeissa 13 alkoholiprosenttiin. Viini on runsaan hedelmäisen, eksoottinen ja makean mausteinen, suutuntumaltaan jopa hieman öljymäinen.

## Ruokasuositukset ja viinin tarjoilu

Soveltuu hyvin esimerkiksi vaalealle lihalle, ja runsaille punalihaisille kala- ja äyriäisruoille. Myös mausteiselle itämaiselle ruoalle ja aperitiiviksi. Viini on parhaillaan viilennettynä 10 asteiseksi.

## Gisselbrecht

Itävallasta Alsaceen kotiutuneen Gisselbrechtin perheen tarina Ranskan tunnetuimmalla viinintuotantoalueella alkaa 1600-luvulla. Perhe viljeli viiniä omistamallaan tarhoilla ja myivät valmistamansa viinit naapureidensa tapaan bulkkina. Vuonna 1936 perheyriksen johdosta otti vastuun Willy Gisselbrecht, jota pidettiin omana aikanaan visionäärinä ja rohkeana miehenä. Willy Gisselbrecht teki päätöksen perheen tuottamien viinien itsenäisestä pullouksesta ja myynnistä. Päätös oli oikea, sillä tänä päivänä Gisselbrecht on yksi maineikkaimmista viinintuottajista Alsacessa.

Gisselbrecht omistaa nykyisin 17 hehtaaria viinitarhoja Dambach-La-Ville -kylän ympäristössä. Perheen kruunujalokivi ovat grand cru -palstat Franksteinin tarhalla. Négociant-tuottajien tapaan Gisselbrecht myös ostaa rypäleitä paikallisilta tuottajilta, muun muassa Muenchberg-viinitarhan grand cru -palstoilta. Lukuisat viininystävät ympäri maailmaa ovat ihastuneet Alsacen viineihin. Gisselbrechtin viineistä yli puolet menee vientiin ja maineikkaan viinitilan asiakkaita ovat yksityiset viiniharrastajat, korkeatasoiset ravintolat sekä viinikaupat. Dambach-La-Villessä sijaitsevalla Gisselbrechtin viinitilalla syntyy vuosittain noin miljoona pulloa viiniä.

Tänä päivänä Gisselbrechtin viinin valmistuksesta vastaa Philippe Gisselbrecht, joka on valmistunut viinintekijäksi Ranskan Burgundissa. Ennen asettumistaan töihin perheensä viinitilalle vuonna 1993, mies hankki työkokemusta Burgundista, Beaujolaisista ja Champagnesta. Viinifanaatikoksi ja väsymättömäksi työntekijäksi kuvailtu mies uskoo, että Alsacen salaisuus ovat lukuisat eri lajikkeet ja niiden viljely kullekin lajikkeelle parhaiten soveltuvalla palstalla.

Vaikka Alsace on perinteinen viinintuotantoalue, uusi teknologia on löytänyt tiensä useille viinitiloille. Willy Gisselbrechtin johtamassa kellarissa viini saa käydä perinteisissä suurissa tammitynnyreissä, sementtitankeissa ja moderneissa vesivaipoilla jäähdytetyissä terästankeissa. Willy Gisselbrecht uskoo, että jos rypälemehu käy hitaasti viileässä lämpötilassa, viinin kaikki aromit saavat rauhassa herätä henkiin ja viinit säilyttävät raikkautensa. Viileässä käynyt viini myös säilyttää maaperästä lähtöisin olevan persoonallisuuden.

[www.vins-gisselbrecht.com](http://www.vins-gisselbrecht.com)

# Lisätietoja

<b>Maa</b>	Ranska
<b>Alue</b>	Alsace
<b>Tuottaja</b>	Willy Gisselbrecht
<b>Vuosikerta</b>	2018
	Varmista asiakaspalvelustamme *
<b>Saatavuus</b>	Alkon tilausvalikoima Ravintolat
<b>Pullokoko</b>	75,00cl
<b>Alkoholia</b>	13,00%
<b>Pakkaustyyppi</b>	Lasipullo
<b>Laatuluokitus</b>	AC Alsace
<b>Litrahinta</b>	20,12 €/l
<b>Alkon tuotekoodi</b>	903327
<b>EAN</b>	33213215121
<b>SKU</b>	607049
<b>Korkkityyppi</b>	Synteettinen korkki
<b>Pulloja / laatikko</b>	6 kpl
<b>Makeusaste</b>	Puolikuiva
<b>Sokeripitoisuus</b>	14,00g/l

\* asiakaspalvelu@pernod-ricard-finland.com