

 **Albert Mann**

Pinot Gris

 , 750 ml

 France,

 9950301209



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 3 g/l

Acidity content: 5.3 g/l



Food recommendations

from

FOOD MATCHING: Chicken ballotine with nuts. Veal piccata with zucchini. Caper flower and reduction of green lemon.

SERVICE TEMPERATURE: 12° C

Burrata auf Mango und Avocado (vegetarisch)

Flammkuchen

Carpaccio von Thunfisch, kleine Limonenzestenwürfel, Sojasauce und gemahlener Koriander

Tasting review

by on 29.07.2025

LOCATION: Different parcels, Kientzheim and Wettolsheim

SOIL: Gravel and marly-limestone-sandstone

EXPOSURE: Different exposure

AGE OF VINES: Around 20 years old

HARVEST: Hand-picking

WINEMAKING: Pneumatic press. Fermentation in stainless steel. Maturing on the lees, natural yeast. No fining.

VINTAGE: 2024 is similar to 2021, a vintage in which the vines were stronger than ever, holding firm despite a very wet spell in July. August brought beautiful colors to the grapes, which ripened beautifully. The vintage is in excellent shape, fruity with a dry character and crisp acidity. This vintage is synonymous with elegance and appeal. ANALYSIS: Alcohol: 13

% Residual sugar: 2.9 g/l Tartaric acid: 5.29 g/l

Info zum Wein:

Die Trauben stammen aus verschiedenen Parzellen in Kientzheim und Wettolsheim.

Der Boden besteht aus Kies und Mergel-Kalkstein, die Rebstöcke sind ca. 20 Jahre alt.

Info zum Ausbau:

Handlese, Pressung in der Pneumatischen Presse, Vergärung imahltank mit wilden Hefen, keine Schönung.

NOTES: This wine gives a nice gold yellow bright colour. The nose is fresh with some smell of peach and Mirabelle with a small touch of white flowers. The attack is powerful, smooth and salty. We also have elegance and a great balance thanks to its acidity. A gastronomic Pinot Gris to drink without moderation.

Farbe:

Helles Goldgelb, mit zarten grünen Reflexen.

Nase:

Der 2024er Pinot Gris von Albert Mann duftet frisch und saftig, nach Limette, Zitrus, Aprikose, Ingwer, einem Hauch Anis und helle Nüsse. Ein sehr einladender und belebender erster Eindruck in der Nase.

Gaumen:

Auf der Zunge wird sein saftiger und zugleich frischer Eindruck bestätigt. Er gleitet über die Zunge, wirkt dabei anregend, frisch. Die feine Mineralität und Fruchtsüße lassen ihn zum perfekten Begleiter von exotischer und zugleich pikanter Küche werden.