



Domaine de
Soleure

depuis 1350



Pinot gris

AOC Neuchâtel

Ihren Platz gefunden hat die edle Burgundersorte in der Gemeinde Le Landeron auf der Parzelle Chaux. Auf tiefgründigem, sehr skelettreichem Kalkboden, wurden die hochwertigsten französischen, deutschen und Schweizer Pinot gris-Klone ausgepflanzt.

Die Domaine de Soleure praktiziert bei der Vinifikation von Pinot gris eine kurze Maischestandzeit und vergärt den Most anschliessend temperaturkontrolliert im Stahltank. Ob der biologische Säureabbau durchgeführt wird oder nicht, richtet sich nach den Bedürfnissen des Jahrgangs. Ausschlaggebend für den Entscheid ist die Ausgewogenheit des Weines. Nach einer längeren Hefelagerung wird der Wein schrittweise geklärt und abgefüllt.

Pinot gris hat eine intensive Farbe die von goldgelb bis ganz leicht lachsfarben reichen kann. Auch aromatisch schöpft der Wein aus dem Vollen und zeigt subtile Noten von Honig, Quitten und reifem Kernobst. Im Gaumen besitzt der Pinot gris eine milde Säure und ist mit einer geschmeidigen, samtigen Textur ausgestattet, was ihn zu einem der beliebtesten Weissweine überhaupt macht.

Wir bieten den Pinot gris in der 75 cl Flasche mit Drehverschluss und für den kleinen Durst in der 50 cl Flasche mit Korken an.

Jahresproduktion: 3'000 Flaschen (75 cl)
1'000 Flaschen (50 cl)

Domaine de Soleure

4500 Solothurn
2525 Le Landeron

Oberer Winkel 5
Russie 8

032 622 62 23
032 751 46 01

www.domaine-de-soleure.ch

soleure@domaine-de-soleure.ch
landeron@domaine-de-soleure.ch



Ein Unternehmen der Bürgergemeinde Solothurn