



PAUL GINGLINGER

depuis 1610

#OuiDry!



Vendanges : manuelles

Mode Culturelle: cahier des charges de l'Agriculture Biologique (conversion officielle en cours)

Vinification :

- réception du raisin avec approche gravitaire,
- pressurage pneumatique long et doux pour sélectionner les meilleurs jus. Les premiers jus plus chargés en bourbes sont systématiquement écartés pour préserver la finesse,
- suivi ultra rigoureux des fermentations.

Elevage : élevage de 8 mois en foudre

Présentation :

Vin blanc sec, frais et aromatique, le OuiDry! s'ouvre et se partage toute l'année !

#Osé

#Unique

#Inattendu

#Dry

#Racé

#Yes, OuiDry!

Degré alcoolique : 12,2

Sucre (g/l) : 0

Acidité totale (g TH2/l) : 6,4