

**Variedades**

100% Pinot gris de viñas de más de 35 años

**Origen**

Francia, Alsacia, Haut-Rhin, Thann

**Suelo**volcánico, entre 350 y 465 m de altitud, orientación sur,  
costeros muy inclinados (hasta 80°), rendimientos de 25 hl/ha**Vinificación**deburbado en frío, fermentación alcohólica lenta (entre 3 y 12  
meses) con levaduras autóctonas en depósitos de acero  
inoxidable**Crianza**

12 meses en bodega

**Características**

Blanco, Tradicional, Tranquilo, Amplio y cremoso

**Propiedades**

Alcohol: 14 %, Ph: 3,7, SO2: 96, Azúcar residual: 32 g/l

**También aparece en:**

Precio: Entre 20 - 50€

**SCHOFFIT PINOT GRIS -  
GC RANGEN DE THANN  
- CLOS SAINT  
THÉOBALD**SCHOFFIT, Haut-Rhin

2022 02411 75 CL

2018 02411 75 CL