

---

## PINOT GRIS

---



---

### OOGSTJAAR

---

2018

---

### HERKOMST

---

België  
Maasvallei Limburg  
Dilsen-Stokkem

---

---

## WIJNDOMEIN THILESNA

---

### KLIMAAT

microklimaat in een van de droogste regio's van de Benelux  
(690 mm/m<sup>2</sup>/jaar), gemiddeld 1700 zonuren/jaar

### TERROIR

leem met daaronder grind- en kiezellagen

### OPBRENGST

50 hl/ha

### FERMENTATIE EN RIJPING

temperatuurgestuurde gisting, 14 °C  
6 maanden op inox cuves

### OOGSTTIJDSTIP

einde september '18

### ALCOHOL

13,0 % vol

### RESTSUIKER

6,0 g/l

### ZUREN

6,3 g/l

### SAMENSTELLING

monocépage  
100% Pinot Gris

### SERVEREN

10 à 12 °C

### BEWAREN

reeds op dronk, kan nog minimaal 4 jaar bewaard