

## FAKTA

### PINOT GRIS GRAND CRU HENGST

Producent: Aimestentz

Område: Frankrig, Alsace

Drue: Pinot Gris

[www.vins-stentz.fr](http://www.vins-stentz.fr)



Det har været en fornøjelse, at få lov at støde på denne familie fra Alsace. Vi indledte vort samarbejde i 2014 og fra første snak var jeg sikker på, at jeg havde fundet en familie, for hvem deres produktion var en passion. Domaine Aimestentz er et familieforetagende, der nu har produceret vin i 5. generation. 5 generation er Joceline og Etiennes søn Marc, som er klar til at løfte arven og bære de stolte traditioner videre og endog udvikle huset.

Der har ikke været brugt kemikalier i vinproduktionen siden 2004, og vinene bærer nu (og fra årgang 2010) den franske mærkning AB Agriculture Biologic.

Vinen lagres på træfade i 9-12 mdr.

En rund og guld-gul farvet hvidvin, der med sin utæmmede karakter, lever flot op til sit tilnavn Hengst, der betyder hingst.

Modningsproceduren blødgør, raffinerer og tæmmer denne vin. Man forbløffes over dens potentiale som gemmevin, da det har vist sig, af denne fuldblodshingst med fordel kan gemmes i helt op til 20 år.

### Gastronomi

Serveres til fjerkræsrätter, risotto, svamperetter og fisk med cremede saucer.

Hargaard  
**VINIMPORT**

Skærshøjvej 11

7790 Thyholm

Tlf. 40 87 57 58

[bent@hargaardvinimport.dk](mailto:bent@hargaardvinimport.dk)

[www.hargaardvinimport.dk](http://www.hargaardvinimport.dk)