

**DIVO**

Culture du vin  
depuis 1936



# GrauWeiss

Franken

Weingut Max Müller I

**Région** : Franconie, Allemagne.

**Appellation** : Franken.

**Domaine** : Weingut Max Müller I.

**Cépages** : Grauburgunder (Pinot Gris),  
Weissburgunder (Pinot Blanc)

**Millésime** : 2023

**À déguster jusqu'en** : 2027

**Robe** : jaune doré.

**Nez** : pomme et poire jaunes, épices douces, touche briochée et de cire chaude.

**Bouche** : joli volume, bien balancé par une acidité fraîche, harmonieuse. Saveurs de pomme et de poire, bris de pierre, cire, avec un soupçon de coing et de pomme acide dans une finale tendue.

**Conclusion** : un assemblage de Pinots très réussi !

**Service** : servir à 10°C. Asperges sauce mousseline, fromage de chèvre sec.

Issue d'un sol sablonneux et limoneux qui permet une bonne maturation des raisins, cette cuvée assemble deux variations de couleur du Pinot. Elle montre un joli volume, tout en restant fraîche, avec un toucher de bouche soyeux. Un mariage réussi !

**Teneur en alcool** : 12%

**Contenu et emballage** : 75 cl, Carton 6x75 cl

**Réf.** : 91581 75 2023 **Prix membre** : 14.10

**Prix catalogue** : 15.70