



Pinot Gris Léon Beyer

Composición :	100 % Pinot Gris
Procedencia :	Eguisheim, Alsacia
Temperatura de servicio:	12° C.

Léon Beyer es uno de los productores de vino en Alsacia más respetados, ya que en la elaboración de sus vinos siempre tiene en mente el disfrute de estos con la gastronomía.

El bouquet del Pinot Gris es menos exuberante y pronunciado que el Riesling o el Gewurztraminer, pero tiene un estilo único. Con notas que recuerdan el humo de madera quemada, el migajón de pan recién salido del horno. Su opulencia y su cuerpo, hacen de este vino un gran compañero de la gastronomía.

Acompaña a la perfección las carnes blancas como el cerdo o las aves y por supuesto los platillos de texturas sedosas como el foie gras.