



1853 **BOECKEL**
VIN D'ALSACE

Pinot Blanc

Herkomst

Alsace, Frankrijk

Druivenras

Pinot Blanc

Vinificatie

De rijpe biologisch geteelde druiven worden handmatig oogsten waarna pneumatisch persen volgt.

Statisch bezinken met slibfiltratie en langzame en temperatuur gecontroleerde fermentatie.

Rijping

Na het vinificatie proces gaat de wijn naar 100 jaar oude Franse eiken vaten.

Alcoholpercentage

12,5%

Proefnotitie

Aantrekkelijke neus van oranjebloesem, gesneden appels en peren. Vleugje nootmuskaat. Romig, zijdezacht en heerlijk met een medium body en droge, frisse afdronk, Van biologisch geteelde druiven.

Wijn-spijs

Het past goed bij veel gerechten, vooral zeevruchten, gevogelte en milde kazen. Nog beter bij asperges!

Serveertemperatuur

8-10 graden Celsius

