



1853 **BOECKEL**  
VIN D'ALSACE

## Pinot Noir

### Herkomst

Alsace, Frankrijk

### Druivenras

Pinot Noir

### Vinificatie

De rijpe biologisch geteelde druiven worden handmatig geoogst. Traditionele rode wijn vinificatie: ontstelen, maceratie (8 dagen) en fermentatie waarna pneumatisch persen volgt.

### Rijping

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

### Alcoholpercentage

12,5%

### Proefnotitie

Deze Pinot Noir, gerijpt in eeuwenoude eikenhouten vaten, is gemaakt van oude wijnstokken en is rijk, fruitig en elegant. Rijpe kers domineert de neus van deze wijn en spreekt van zowel rijpheid als frisheid. Het mondgevoel doet mee met hetzelfde sappige, expressieve gemak. Dit is een frisse, fruitgedreven Pinot noir met heerlijke textuur die nog beter tot zijn recht komt als hij licht gekoeld is.

### Wijn-spijs

Te genieten bij rood vlees, charcuterie en kazen met een bloemige korst (Camembert, Brie, enz.), tartes flambées.

### Serveertemperatuur

12-14 graden Celsius

