



1853 **BOECKEL**
VIN D'ALSACE

Sylvaner

Herkomst

Alsace, Frankrijk

Druivenras

Sylvaner

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

13%

Proefnotitie

Slechts een paar glimpen van hooibloem en citrus zijn te ontdekken in de neus van deze wijn. Het droge mondgevoel vertoont zijn slankheid met een fijne lijn van texturen en aangename bitters, waardoor steen, hooi, stro en citrus zachtjes kunnen glinsteren.

Wijn-spijs

Perfect bij vis, schaal- en schelpdieren maar ook bij zeevruchten, vleeswaren, quiches en salades.

Serveertemperatuur

8-10 graden Celsius

