



1853 **BOECKEL**
VIN D'ALSACE

Pinot Gris

Herkomst

Alsace, Frankrijk

Druivenras

Pinot gris

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

14%

Proefnotitie

De koperen glans zegt dat deze wijn wat schilcontact heeft gehad. Een droge pinot gris die droog overkomt, met ingetogen tannines voor een juiste balans met het volle sap. Levendig karakter van gekarameliseerde appel, in plaats van het zware honingaroma dat de norm is voor deze categorie. Bescheiden zuurgraad, maar nog steeds pittig in de afdronk.

Wijn-spijs

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

Serveertemperatuur

8-10 graden Celsius

