

Cave de Beblenheim "Heimberger" Gewurz

- 2013 - 



Land: Frankrijk

Streek: Alsace

Appelatie: AOC Alsace

Classificatie:

Domein: Cave de Beblenheim werd in 1952 opgericht door verschillende wijnmakers die besloten hun expertise te bundelen om efficiënter te werken. Twee jaar later kregen ze samen hun eerste gouden medaille. Vandaag, na vijf decennia van gestage vooruitgang, heeft het de zesde plaats bereikt onder de Elzas wijnmakers en brengt 150 wijnmakers samen, die wijnstokken cultiveren in Beblenheim en in naburige dorpen.

Bodem: Een ondergrond van kiezels, mergel en kalk

Positie: Gelegen te Beblenheim (Elzas) op een oppervlakte van 20 H Een semi-continentaal klimaat.

Oogst: Selectie van de beste druiven, met de hand geplukt.

Vinificatie: Traditionele vinificatie met constante controle van de temperatuur. Daarna korte lagering op cuves (inox).

Druivenras: Gewurztraminer 100%

Proefnotitie: Intens goudgeel. Expressieve neus met op de voorgrond kruiden en noties van citrus. Een mooie, volle ronde wijn. Een boeket van rijp fruit en een krachtige, zoete afdronk (6 – 7 seconden). Een zoete, witte wijn met de nodige zuren die hem perfect in evenwicht houden. Kan zeker tot 8 jaar liggen.

Kan als aperitief maar ook bij sterke kazen en de exotische keuken. Serveren bij 8 à 12° C.

