Domaine Fernand Engel Elzas Pinot Gris Réserve

Elzas - Frankrijk

In de Franse Elzas is het goed toeven. Het aantal zonne-uren is gelijk aan dat van de Zuid-Franse Roussillon! Juist daarom worden de druiven hier zo rijp en smaken de wijnen zo vol en mild. De familie Engel produceert verfijnde kwaliteiten wijn in het dorpje Rorschwihr, zo'n vijftien kilometer boven Colmar. De druiven voor de Pinot Gris Reserve zijn afkomstig uit drie verschillende percelen in Bergheim met kalkachtige bodem. De wijngaarden worden volgens biologische principes onderhouden. Wanneer de druiven eenmaal rijp zijn, worden ze met de hand geoogst. Na de persing en vergisting blijft de wijn nog enkele maanden in contact met de gisten, om de wijn extra structuur te geven. Het resulteert in een echte klassieke Elzasstijl pinot gris. Lekker met rijkere gerechten, zoals gevogelte met romige saus of paddenstoelen, of zoetwatervis.

Onderscheidingen

2021	Perswijn - maart/april 2024: 15,5/20 punten | Goed tot zeer goed | Vulling, zuren, lengte, complex
2018	Perswijn - september/oktober 2020: **** Zeer goed | Zacht en sappig, duidelijk zoetje
2017	Volkskrant Magazine | Onno Kleyn - oktober 2019: 'Vet', beetje restzoet en weinig zuren, lindebloemig en breed. Klasse.



Proefnotitie

De pinot gris van Fernand Engel heeft een karakteristiek kruidig aroma; bloemig met rijpe, fruitige tonen. De smaak is vol, rond en aromatisch.

Drinken bij

Goed te combineren met salades, lichte visgerechten of gevogelte. Ook heel geschikt om buiten de maaltijd om te drinken.

Houdbaarheid

Nu op dronk en houdbaar tot uiterlijk drie à vier jaar na de oogst.

Druivenrassen

100% Pinot Gris





BIO

Appeldoorn
Sinds 1897 in Wijnen en Gedistilleerd

Wijnhandel Appeldoorn
Emmastraat 27A
6881 SN Velp
026-3646873
www.appeldoorn.nl