

Wehlener Klosterberg*** Pinot Blanc

Omschrijving

Stevige, volle smaak met aroma's van peer, rode appel, grapefruit, hooi en wilde bloemen. Uitstekend in balans, fris, intens en met levendige zuren. In de afdronk zachte minerale tonen.

Druivensoort(en)

Pinot Blanc

Vinificatie

De druiven worden geplukt in november. 100% gezonde druiven worden voorzichtig gekneusd. Macération en schilnweking gedurende een aantal uren. Hierna ontstaat spontane, langzame fermentatie van de most in grote houten vaten. Vervolgens langdurige opslag in roestvrijstalen tanks, dit resulteert in een mooie, fruitige wijn.

Herkomst

De druiven voor deze Pinot Blanc groeien op de steile hellingen van de Wehlener Klosterberg. Het hart van de wijngaarden, die uitstrekken over de hellingen links en rechts van het wijnhuis. De bodem bestaat voornamelijk uit lichte, tot medium zware leistenen. Het rijke ijzergehalte geeft de wijnen hun mineraliteit en delicaat, elegant fruit.

Eettips

Te serveren bij rijke visgerechten, groene salades, ganzenlever en Aziatische gerechten.

Bijzonderheden

Artikelnummer:	0359840
Inhoud:	75
Alcoholpercentage:	12,5
Jaar:	2016
Streek:	Mosel
Appellatie:	QbA Mosel

