



Domains Schlumberger 'Les Princes Abbés' Gewürztraminer

De kleur is licht goudgeel met intens groene reflecties. In de neus aroma's van gekonfijt, exotisch fruit. De smaak is rijk, soepel en zoetig met een volle body en aroma's van exotisch fruit als mango, papaja, witte perzik en specerijen als gekonfijte gember. De afdrank is lang en levendig

Artikelnummer:	08107420
Land:	Frankrijk
Oogstjaar:	2023
Streek:	Elzas
Appellatie:	AOC Alsace
Serveer Temperatuur:	10 - 12
Inhoud:	0,75 L
Druif:	Gewurztraminer
Smaak:	Fruitig, Aromatisch, Vol
Producent:	Domains Schlumberger
Flesafsluiting:	Kurk
Zoetheid:	Halfzoet

De Traminer is waarschijnlijk de bekendste wijn uit de Elzas. Hij komt uit Noord-Italië en gaat terug tot de 16e eeuw. De Gewürztraminer (letterlijk: kruidige of muskusachtige Traminer) is een selectie van de meest aromatische Traminer-wijnen en gaat terug tot rond 1950.

De druiven van deze Gewürztraminer komt voornamelijk uit Bollenberg en Bux en ook van de jonge wijnstokken uit Schlumberger's Grand Cru-wijngaarden.

Vinificatie: Langzame pneumatische persing, waarbij het sediment op natuurlijke wijze naar beneden zakt en het heldere sap vervolgens wordt verplaatst naar een andere tank. Eén tot vier maanden fermentatie in thermogereguleerde vaten. Rijpt op de droesem voor zes tot acht maanden.

De kleur is licht goudgeel met intens groene reflecties. Het kleurverloop is helder, onvertroebeld en transparant. De wijn heeft een jeugdig karakter. De neus is opvallend, plezierig en intens. De geur van gekonfijt, exotisch fruit (passievrucht, mango, papaja en lychee) voert de boventoon, gecombineerd met een florale (rozen) toets. Bij contact met zuurstof worden deze geuren versterkt en ontstaan er ook indrukken van vanille, banaan, geel fruit, peer, perzik en specerijen (gekonfijte gember). In de betoverende neus komen de perfecte conditie van de druiven naar voren en het uitgebalanceerde vinificatieproces. We waarderen nu al de grootsheid van deze schitterende druivensoort. De aanzet in de mond is vlezig en zoet. De alcoholbasis heeft een volle body. De wijn ontwikkelt zich levendig verder, met een mousserende toets. Het smaakpalet komt overeen met de neus, waarbij het exotische karakter nog steeds de boventoon voert: mango, papaja, passievrucht, banaan, witte perzik, peer, lychee, vanille en specerijen (gekonfijte gember). We nemen ook een heerlijk bittertje waar. De afdrank is lang, met een

openhartige levendigheid en een aanhoudend bittertje. Kenmerkend voor deze wijn is de balans tussen rijk en soepel. De onderscheidende edele rotting en de expertise geven de wijn een harmonie die zeldzaam is voor dit type wijn. Onovertroffen!

De wijn gaat zonder meer perfect samen met een keuken die rijk is aan smaken. Garnalen in kokosmelk met vanille, een curry van zeeduivel en schaaldieren met ananas, kipfilet, gemarineerd met Mexicaanse kruiden of een blauwader kaas, zoals de Bleu de Gex. Serveertemperatuur: 12 C.