

Domaines Schlumberger Gewürztraminer Grand Cru 'Kessler'

Deze wijn gaat goed samen met pittige keukens: Thaise grote garnalen, een pittige soep met garnalen en kokosmelk of een blauwaderkaas, zoals de Fourme d'Ambert.

Artikelnummer:	08104470
Land:	Frankrijk
Oogstjaar:	2021
Streek:	Elzas
Appellatie:	Alsace
Serveer Temperatuur:	10 - 12
Inhoud:	0,75 L
Smaak:	Fruitig, Krachtig, Complex, Aromatisch, Vol
Producent:	Domaines Schlumberger
Omdoos:	6 flessen per doos
Zoetheid:	Halfzoet

Kessler gaat al terug tot 1394 en wordt sinds 1830 onder deze naam verkocht. Kessler heeft een vulkanische bodem en in het midden van het perceel is een kleine vallei met een ligging naar het oosten/zuid-oosten, waardoor de wijngaard wordt beschermd tegen de noordenwind en koude luchtstromen uit de vallei van Guebwiller. Een natuurlijke uitbreiding van de Grand Cru Kitterlé.

Vinificatie: Persing van de hele druif, 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. Verdere rijping op de droesem voor 8 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. Exotische geuren voeren de boventoon: passievrucht, papaja, citrusvruchten (grapefruit, gekonfijte sinaasappel) en bloemen (rozen). Bij contact met zuurstof worden deze geuren versterkt en ontstaan er ook indrukken van mango en specerijen (gekonfijte gember, witte peper). Het perfecte profiel van een grootse Gewürztraminer! Zoals te verwachten heeft deze Kessler een extravert karakter die schitterend in balans is met de frisheid van die wijn. De aanzet in de mond is dicht en mergachtig en de alcoholbasis heeft een volle body. De wijn ontwikkelt zich scherp verder, met een mousserende toets. De aroma's die we al in de neus bemerkten komen terug, waarbij de boventoon wordt gevoerd door papaja, passievrucht, mango, citrusvruchten (bloedsinaasappel, grapefruit), bloemen (rozen) en specerijen (witte peper, gekonfijte gember). We proeven een delicaat bittertje. De afdronk is lang, met een openhartige, aanhoudende levendigheid. De geweldige en heerlijke balans komt terug in de verticale kwaliteiten van het terroir. Het smaakpalet verrijkt de structuur met een stimulerende charme. Een geweldige wijn!

Deze wijn gaat goed samen met pittige keukens: Thaise grote garnalen, een curry van kip met banaan en uien, een pittige soep met garnalen en kokosmelk of een blauwaderkaas, zoals de Fourme d'Ambert.