

Domaines Schlumberger Pinot Gris Grand Cru 'Spiegel'

De wijn is een goede begeleider van een fricassee van eekhoorntjesbrood met een roomsaus of een zachte gewassen korstkaas, zoals de Soumaintrain fermier.

Artikelnummer:	08107380
Land:	Frankrijk
Oogstjaar:	2022
Streek:	Elzas
Appellatie:	Alsace
Serveer Temperatuur:	10 - 12
Inhoud:	0,75 L
Druif:	Pinot Gris
Smaak:	Fris, Fruitig, Elegant, Krachtig, Vol
Producent:	Domaines Schlumberger
Zoetheid:	Halfzoet
Flesafsluiting:	Kurk

Spiegel heeft al ruim 50 jaar een goede reputatie en de eigenaren van deze wijngaard doen er alles aan om het oorspronkelijke karakter van de wijn te behouden. Spiegel heeft een zanderige kleibodem en ligt op het oosten. De wijngaard bevindt zich op de helling tussen Guebwiller en Bergholtz op een hoogte van 260 tot 315 meter.

Vinificatie: De druiven worden met de hand geplukt en in hele trossen geperst. De droesem wordt statisch geklaard. De gisting van de wijn vindt plaats in thermogereguleerde vaten en daarna rijpt de wijn nog op de droesem voor 8 maanden.

De kleur is strogeel met gemiddeld intense lichtreflecties. Het kleurverloop is helder, onvertroebeld en transparant. De wijn heeft een jeugdig karakter. De neus is opvallend, plezierig en intens. We onderscheiden een duidelijke aanwezigheid van gekonfijt geel fruit (perzikschil, kweepeer, mirabel) en verse paddenstoelen. Bij contact met zuurstof worden deze geuren versterkt en ontstaan er ook indrukken van zoete amandel, orgeade, goudgele appel en een lichte rokerigheid. In de neus komt de perfecte conditie van de druiven naar voren. Die is edel en precies. Een uitstekend profiel! De aanzet in de mond is slank, levendig en rijk. De alcoholbasis heeft een volle body. De wijn ontwikkelt zich met een openhartige levendigheid verder, met een mousserende toets. We komen dezelfde aroma's tegen als in de neus, waarin geel fruit nog steeds de boventoon voert (goudgele appel, mirabel, kweepeer), gecombineerd met zoete amandelen, orgeade, verse paddenstoelen en een lichte rokerigheid. We nemen ook een duidelijk bittertje waar. De afdronk heeft een goede lengte, een strakke levendigheid en een aanhoudend bittertje. De balans is goed en strak. Deze wijn heeft een volle body en het uiteenlopende smaakpalet vraagt om de verfijnde keuken.

De wijn is een goede begeleider van een fricassee van eekhoorntjesbrood met een roomsaus, sint-jakobsschelpen met zoethout en een romige kruidenpolenta, een kipfilet met fruitcurry en basmatirijst of een zachte gewassen korstkaas, zoals de Soumaintrain fermier.