

Domaines Schlumberger Cuvee Christine Gewürztraminer 'Vendages Tardives'

Dit is echt een wijn om de tijd voor te nemen. Gaat goed samen met een blauwaderkaas, zoals de Fourme d'Ambert. Of als besluit van de maaltijd met een tarte tatin van mango met gember.

Artikelnummer:	08104480
Land:	Frankrijk
Wijnsoort:	Dessertwijn
Oogstjaar:	2020
Streek:	Elzas
Appellatie:	Alsace
Serveer Temperatuur:	12 - 14
Inhoud:	0,375 L
Smaak:	Fruitig, Krachtig, Complex, Aromatisch, Vol, Zoet
Producent:	Domaines Schlumberger
Zoetheid:	Halfzoet
Flesafsluiting:	Kurk

Christine Schlumberger (1894-1971) beheerde de Domaines Schlumberger bijna twintig jaar streng en goed. De Vendanges Tardives (appellation sinds 1984) zijn wijnen van overrijpe druiven, die een aantal weken na de oogst worden geplukt. In tegenstelling tot veel andere zoete wijnen behouden deze wijnen hun frisheid en een natuurlijk zuurtje, wat hun een unieke smaak geeft.

De druiven voor de Gewürztraminer Vendanges Tardives komen exclusief van Grand Cru Kessler.

Vinificatie: De druiven worden handmatig geoogst in onze steile wijngaard, daarna in kleine kratten (om te voorkomen dat het fruit wordt geplet) vervoerd naar de wijnmakerij wijnmakerij waar ze vervolgens langzaam worden geperst. Na een opslag van zo'n 3 dagen wordt het perfect heldere sap overgebracht naar tonnen om te gisten, waarbij de temperatuur strikt wordt gereguleerd. De fermentatie duurt 1 tot 3 maanden tot het voorjaar. De wijnen worden dan gestabiliseerd, gefilterd en gebotteld.

De kleur is goudgeel en intens met lichtreflecties van een goede intensiteit. Het kleurverloop is helder, onvertroebeld en transparant. De wijn is geconcentreerd en heeft een jeugdig karakter. De neus is opvallend, plezierig en intens. Verfijnde en exotische geuren voeren de boventoon: banaan, mango, papaja, passievrucht, bloedsinaasappel en ook een florale toets (rozen). Bij contact met zuurstof worden deze geuren versterkt en ontstaan er ook indrukken van citroen, abrikoos, witte perzik, lychee, specerijen en gekonfijte gember. De fantastische overrijping brengt een fascinerend geurenpalet teweeg. De sensuele en bedwelmende geur brengt het beste van de druivensoort naar boven. De aanzet in de mond is dicht, strelend en aanlokkelijk. Hij heeft een zijdezachte toets en de alcoholbasis heeft een volle body. De wijn ontwikkelt zich met een markante levendigheid

verder, met een mousserende toets. De aroma's die we al in de neus bemerkten, komen terug en het exotische karakter voert nog steeds de boventoon: : citroen, bloedsinaasappel, witte perzik, abrikoos, banaan, passievrucht, papaja, mango, bloemen, rozen, specerijen en gember. We nemen ook een hartig bittertje waar. De afdronk is lang, met een openhartige levendigheid en een aanhoudend bittertje. Deze wijn verdient veel superlatieven. De balans is ongekend! Een perfecte wijn met een mooie alcoholbalans en soepele, diepe, uitgebalanceerde complexe aroma's.

Dit is echt een wijn om de tijd voor te nemen. Gaat goed samen met een blauwaderkaas, zoals de Fourme d'Ambert. Of als besluit van de maaltijd, met een soep van witte perziken met Szechuanpeper, gegratineerd exotisch fruit met een frambozencoulis en een rozensorbet of een tarte tatin van mango met gember.