

Domaines Schlumberger 'Les Princes Abbés' Pinot Noir

Het is de ideale begeleider van Zwitsers gedroogd vlees, een varkensbraadstuk met spek, appels en gedroogd fruit of een grenadin de veau Sambre et Meuse met champignons.

Artikelnummer:	08104390
Land:	Frankrijk
Oogstjaar:	2023
Streek:	Elzas
Appellatie:	AOC Alsace
Serveer Temperatuur:	14 - 16
Inhoud:	0,75 L
Smaak:	Fruitig, Soepel, Elegant, Mineraliteit
Producent:	Domaines Schlumberger
Flesafsluiting:	Kurk
Alcoholpercentage:	13%

De Pinot Noir is zonder twijfel de eerste Pinot-druivensoort die uit de Bourgogne is geïmporteerd en dit heeft alles te maken met de overeenkomsten in landstreek en klimaat tussen de Bourgogne en de Elzas. De prestigieuze rode druivensoort was in de Middeleeuwen prominent aanwezig in de Elzas, maar verdween daarna, behalve op bepaalde plekken waar rode wijn nog steeds in trek was. Tegenwoordig neemt de populariteit van de Pinot Noir steeds meer toe vanwege zijn frisheid en fruitigheid.

80% van de druiven voor deze wijn is afkomstig van het kalksteen Bollenberg-perceel en 20% komt van het mergel-kalksteen Saering-perceel.

Vinificatie: Voor de bereiding van de wijn vindt er een maceratie plaats van twee weken. Daarna volgt er een rijping van 10 maanden in traditionele vaten en dat geeft de kenmerkende fruitigheid meer body en een complexere structuur.

De kleur is kersenrood met paarse reflecties van een goede intensiteit. Het kleurverloop is helder, onvertroebeld en transparant. De wijn heeft een jeugdig karakter. De neus is opvallend, plezierig en heeft een goede intensiteit. De geur van roodfruit (bosbessen, bramen) voert de boventoon, met daarnaast een licht florale indruk van rozen. Bij contact met zuurstof worden deze geuren versterkt en ontstaan er ook indrukken van kersen en zwarte bessen, evenals een subtiele groene toets. De neus is luchtig en flatteus en geeft de Pinot Noir zijn kenmerkende raffinement en glans. De aanzet in de mond is slank en de alcoholbasis is uitgebalanceerd. De wijn ontwikkelt zich helder en fris verder, met een mousserende toets. Het smaakpalet komt overeen met de neus, waarin een subtiel groen karakter, roodfruit (bramen, bosbessen, zwarte bessen en kersen) en bloemen (rozen) de boventoon voeren.

De levendige tannine is enigszins stroef. De afdronk heeft een goede lengte, met een verfijnde levendigheid en een aanhoudende stroefheid. De wijn is al in balans en is delicaat en verfijnd, zonder bittere tannines. Het exquise smaakpalet maakt deze wijn fris.

Het is de ideale begeleider van Zwitsers gedroogd vlees, een varkensbraadstuk met spek, appels en gedroogd fruit of een grenadin de veau Sambre et Meuse met champignons.