



SAUTER

WIJNEN



Bernard Schneider Chasselas 2020 Alsace AOC

Kleur

In de fles lijkt de wijn aanzienlijk donkerder dan in het glas; eenmaal ingeschonken is de wijn teder zachtgeel.

Neus

Klassiek Elzas, maar allesbehalve bedwelmend of overdonderend. Kruidige neus die in de verte wel wat doet denken aan de streekgenoten Gewurztraminer en Muscat; het lijkt er op dat dit 'best of both worlds' is, maar dan delicateser dan de twee genoemde uiterst aromatische druiven. Abrikozenfonfiture, muskaat en rozenblad.

Smaak

Mondvullende aanzet door het net niet droge karakter; net wat vetter in de mond dan een strak droog gevinifieerde witte wijn. Dankzij de zuren echter, wordt enige overdaad aan zoet knap vermeden. Smaakintensief zonder overdaad. Plezierig bescheiden alcoholgehalte (11,5%) en dat is tegenwoordig een zeldzaamheid...

Culinair

Aantrekkelijke buiten-de-maaltijd-wijn met wat geschikte, pikant gekruide hapjes. Aan tafel bijvoorbeeld bij kaasfondue of een 'carpaccio' van rauwe coquilles. De liefhebber van sterke zachte kazen als Münster en zelfs Rommedoe is hier eveneens aan het juiste adres.

Druif/Druiven

100% Chasselas

Bruikbaar

2021

Houdbaar

2026

Alcohol percentage

11,5%

Inhoud

0,75