



SAUTER

WIJNEN



Bernard Schneider Pinot Gris Vieilles Vignes 2022 Alsace AOC

Kleur

Bleek geelgoud met die kenmerkende grijsroze sluijer.

Neus

Overtuigend rijpe Elzas-neus: volop gelei van kweeper, steenfruit zoals abrikoos en witte perzik, subtiele tonen van lychee en rauwe champignon. Een fractie bloemenhoning completeert het geheel.

Smaak

Relatief koele aanzet, zeker voor een demi-sec, die dankzij de kundig gedoseerde zuren zorgt voor een fris element in de wijn. Heerlijk wulps mondgevoel en dat geeft de wijn body en concentratie. Doet verlangen naar passend culinair tegenspel. Schneider prijst 'm zelf aan als demi-sec en noteert het suikergehalte (14,5 gram/liter) keurig op het etiket. Voorbeeldig, zo weet je waar je als consument aan toe bent.

Bodem

Wijngaarden in en om Ammerschwir; de familie Schneider bezit ruim 10 ha.

Vinificatie

Alle druiven worden handmatig geplukt en na strenge selectie (eveneens met de hand) mogen de druiven pas richting vinificatieruimte. De wijngaarden worden volgens een biologische benadering (HVE 3) behandeld. Oogst medio september. Pneumatische persing en aansluitend vergisting op temperatuurgecontroleerde RVS cuves. Botteling rond mei in het jaar volgend op de oogst.

Culinair

Voor de hand liggend is de Aziatische keuken, maar dat is een breed begrip... We hebben navraag gedaan in Ammerschwir om origineel voor de dag te komen. De familie Schneider, bij monde van Mme Patricia Schneider, adviseert er reblochon (een rauwmelkse koekaas met een gewassen korst) bij. Direct geprobeerd, en inderdaad een schot in de roos! Het restant serveerden we een dag later bij een tartiflette, eveneens met reblochon. Dat pakte zo mogelijk nog beter uit!

Druif/Druiven

100% Pinot Gris.

Bruikbaar

2023

Houdbaar

2028

Alcohol percentage

13,5%

Inhoud

0,75