



SAUTER

WIJNEN



Bernard Schneider Pinot Blanc 2022 Alsace AOC

Kleur

Uiterst bleke kleur. Eerder witgoud dan bleek geel.

Neus

De Pinot Blanc is van nature een vrij ingetogen, neutraal druivenras. Knap hoe Bernard Schneider er toch zo'n overtuigende wijn van weet te maken. Bescheiden, maar duidelijk floraal (lentebloesem, kamille). Wit fruit als bessen, peer en meloen.

Smaak

Zachte aanzet en de wijn ontplooit zich vervolgens in de mond; lijkt alle hoeken op te willen zoeken. Rijp geheel dat door de smakelijke zuren goed in toom wordt gehouden. Smaakintensief zonder dat het 'too much' is. Knap gedaan Bernard! Alcohol is quasi-afwezig. De wijn 'zingt' lang na in de mond; schier eindeloze finale. Bewonderenswaardig op dit prijsniveau.

Bodem

De familie Schneider bezit ongeveer 10 ha aan wijngaarden, gelegen in en rondom Ammerschwir.

Vinificatie

De druiven worden handmatig geoogst (september) en zacht geperst. Na onttroebeling van de most (débouillage) start de vergisting (met temperatuurcontrole).

Culinair

Op de eerste plaats natuurlijk een aspergewijn van formaat. Maar veel meer is mogelijk: van gevogelte tot vis en van een rijkgevulde salade (met bijv. gerookte forel) tot een klassiek bereide quiche Lorraine.

Druif/Druiven

Pinot Blanc en Auxerrois.

Bruikbaar

2023

Houdbaar

2026

Alcohol percentage

13,0%

Inhoud

0,75