Wijnfiche

Frey-Sohler - Gewurztraminer Grand Cru Frankstein | Alsace Grand Cru Frankrijk (ALSACE) — 2019

Domein

Domaine Frey-Sohler

De familie Sohler verbouwt alle Alsace druiven op hun domein te Scherwiller. Scherwiller is gelegen waar de Vallei Sainte Marie aux Mines en de vallei van Villé uitlopen, 50 km ten zuiden van Straatsburg.
Het landgoed Frey-Sohler is het verhaal van verschillende generaties die nauw verbonden zijn met dit dorp en natuurlijk met Elzaswijn. Vandaag heeft het landgoed 29 ha, en wordt het beheerd door Damien en Nicolas SOHLER. Het landgoed strekt zich uit over de gemeentelijke appellatie "Scherwiller" en het terroir van Rittersberg, aan de voet van het majestueuze kasteel van Ortenbourg, dat uitkijkt over deze prachtige wijngaard.

Vinificatie

De druiven komen uitsluitend uit de familiewijngaarden van de familie Frey-Sohler, gelegen in de Alsace Grand Cru Frankstein ter hoogte van Sélestat. De bodem bestaat uit grof zand, ontstaan uit graniet. De wijnstokken hebben een gemiddelde leeftijd van 30 jaar. In de wijngaard staan grassen met klaver, om de andere rij, en doet men aan grondbewerking in de andere rij. De druiven worden later en overrijp geoogst. Dit resulteert in een volle witte wijn met 30g restsuiker per liter.

Smaak

Deze Gewürztraminer nodigt je uit om de klasse en power van de Grand Cru Frankstein te ontdekken. De wijn heeft een ambergele kleur met een intense, pittige neus met aroma's van rozen, acacia, litchi, honing en exotisch fruit. De wijn is gestructureerd, krachtig en vol in de mond, met een zeer lange finale. De wijn is op zijn best vanaf een leeftijd van 5 jaar, maar kan makkelijk meer dan 15 jaar oud worden. Wat een Grand Cru!

Gerechten

Kaas - sterk | Fruitige desserts | Foie gras | dessert witte chocolade | Aperitief

Algemene info

Type: Witte wijn
Druivenrassen: Gewurztraminer
Teeltwijze: Duurzaam/ HVE / Terra vitis
Te bewaren (jaren): > 10
Serveertemperatuur: 10 °C
Smaakprofiel: Zoet

