



Wijnfiche

## **Frey-Sohler – Gewurztraminer Grand Cru Frankstein | Alsace Grand Cru FRANKRIJK (ALSACE) – 2015**

### **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 geogst. Dit resulteert in een volle witte wijn met 30g restsuiker per liter.

### **Smaak**

Schitterende goudgele kleur. Deze Grand Cru Frankstein is gemaakt van overrijpe druiven. Hij heeft een neus van rozen en exotisch fruit (lytchi), samen met acaciabloemen en honing. 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. Het is inderdaad een Grand Cru!

### **Gerechten**

Kaas - sterk | Fruitige desserts | Aperitiefhapje / Hors-d'oeuvres | dessert witte chocolade

## Algemene info

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Gewurztraminer (100%)

Teeltwijze: Biologisch

Te bewaren (jaren): + 7-10

Serveertemperatuur: 10°C

Smaakprofiel: Complex zonder houttoets

