

Alsace Paar 2024 pinot blanc - auxerrois

DOMEIN

Domaine Pfister werd in 1780 opgericht in Dahlenheim, ten westen van Straatsburg. Vandaag staat Mélanie Pfister, de achtste generatie, aan het roer van dit tien hectare tellende domein. Een kwart van de wijngaarden is beplant met riesling, op kalkrijke bodems die garant staan voor verfijnde, minerale wijnen. Sinds 2018 werkt het domein volledig biologisch, met certificering in 2021 en toepassing van biodynamische principes. De stijl van Pfister kenmerkt zich door precisie en een evenwichtige signatuur – wijnen die traditie en modern vakmanschap uitstralen. Het domein wordt beschouwd als een van de rijzende sterren van de Elzas.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

De Paar 2023 is een harmonieuze cuvée van pinot blanc en auxerrois. De naam – letterlijk ‘paar’ – verwijst naar de twee druivenrassen die elkaar aanvullen: de pinot blanc geeft frisse citrus- en bloemige tonen, terwijl de auxerrois zorgt voor rondheid en een subtiële kruidigheid. Het resultaat is een elegante, droge wijn die zich uitstekend leent als aperitief of bij lichte gerechten.

DRUIVENRAS

Pinot Blanc en Auxerrois

GASTRONOMIE

Dankzij zijn frisse en tegelijk zachte karakter is deze wijn ideaal bij lichte gerechten. Denk aan een salade met geitenkaas, gegrilde forel met citroenboter of een quiche met prei en room. Ook bij asperges komt deze wijn prachtig tot zijn recht.



BEWAARTERMIJN 2025-2029

LAND Frankrijk

STREEK Alsace

OOGSTJAAR 2024

INHOUD 0.75 L

DOMEIN Mélanie Pfister

ALCOHOL 12%

SMAAKPROFIEL -