

Alsace Mel 2023 4 cepages nobles

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

Met de Mel 2024 laat Mélanie Pfister zien hoe de vier nobele druivenrassen van de Elzas samen kunnen schitteren. Riesling, pinot gris, gewurztraminer en muscat vormen een aromatisch en expressief geheel, met exotisch fruit, bloemen en een levendige frisheid. Deze wijn is tegelijk speels en verfijnd, modern en diep geworteld in de traditie van de streek.

DRUIVENRAS

Riesling, Pinot Gris, Muscat en Gewurztraminer

GASTRONOMIE

Deze wijn met zijn aromatische blend van vier druivenrassen vraagt om gerechten die de expressiviteit ondersteunen. Combineert goed met Aziatische keuken zoals Thaise curry met kokosmelk, maar ook met gekruide couscous, sushi of een eenvoudige salade met mango en avocado.



BEWAARTERMIJN 2025-2028

LAND Frankrijk

STREEK Alsace

OOGSTJAAR 2023

INHOUD 0.75 L

DOMEIN Mélanie Pfister

ALCOHOL 13,5%

SMAAKPROFIEL -