

Gewurztraminer 2023 Lenz

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

Lenz betekent lente in het Oud-Duits. Deze wijn komt van de lieu-dit Lenzerstuecker, letterlijk de ‘percelen van de lente’. Een veelzeggende naam die perfect past bij de omgeving: bloeiende acacia’s, boomgaarden en weiden rondom de wijngaard doen het voorjaar hier intenser voelen dan elders. De helling heeft een gemiddelde tot sterke stijging en is gericht op het zuidoosten. De Gewurztraminer Lenz is vernoemd naar de wijngaard Lenzerstücker, waar de kalkbodem deze druif een ongebruikelijke frisheid en verfijning meegeeft. In de geur vind je rozen, lychee en exotisch fruit, maar in de mond blijft de wijn slanker en minder zoet dan menig gewurztraminer. Dat maakt hem veelzijdiger aan tafel en verrassend elegant.

DRUIVENRAS

Gewurztraminer

GASTRONOMIE

Met zijn geurige, exotische stijl is deze wijn een uitstekende partner voor pittige of kruidige gerechten. Heerlijk bij Indiase curry’s, Thais eten of kruidige Marokkaanse tajine. Ook blauwschimmelkaas of foie gras zijn klassieke combinaties die de wijn prachtig tot zijn recht laten komen. Ook een uitstekend aperitief.



BEWAARTERMIJN 2025-2030+

LAND Frankrijk

STREEK Alsace

OOGSTJAAR 2023

INHOUD 0.75 L

DOMEIN Mélanie Pfister

ALCOHOL 13,5%

SMAAKPROFIEL -