

## Pinot Gris Signature 2015

Wolfberger

<b>Land</b>	Frankrijk
<b>Ligging</b>	In Eguisheim, op slechts enkele kilometer van Colmar.
<b>Eigenaar</b>	Wijncoöperatie met niet minder dan 800 coöperanten Ontvangen jaarlijks > 100.000 bezoekers
<b>Oppervlakte</b>	
<b>Bodem</b>	Zuid/zuidoostelijk gerichte hellingen van kalkhoudende mergel op een ondergrond van grijze kalkhoudende steen
<b>Gemiddeld rendement</b>	60 Hl/Ha
<b>Druivensoorten</b>	100% pinot gris
<b>Leeftijd van de wijngaard</b>	10 tot 40 jaar
<b>Bewaarpotentieel</b>	6 tot 8 jaar
<b>Cultuur</b>	Het rendement wordt beperkt dank zij bodembegroeiing met gras. Bemesting uitsluitend door compost, beperkt gebruik van gewas beschermende Producten om het leven in de wijngaard te beschermen.
<b>Vinificatie</b>	Manuele oogst begin oktober, pneumatische persing, gisting onder temperatuurcontrole met uitsluitend inheemse gisten
<b>Rijping</b>	Gedurende meerdere maanden in grote eiken fusten, op constante temperatuur in de kelders
<b>Beschrijving</b>	Deze wijn heeft een mooie goudgele kleur, met in de neus aroma's van witte bloemen, hints van noten en geroosterd brood. De smaak is rijk en het licht zoete karakter van deze wijn wordt goed in evenwicht gehouden door de aciditeit. Wijn met een mooie structuur en een aangename, kruidige afdronk.
<b>Nota</b>	De Signature 2015 behaalde een gouden medaille op het concours 'Pinot Gris du monde'
<b>Gastronomie</b>	Ideaal als aperitief, voorgerecht, vis in saus, gerookte vis zoals zalm of schelvis, gevogelte in saus of gevuld, paddenstoelenrisotto, eendenborst met champignons of zoete en zure voorbereiding de geperste kazen.

