Gewurztraminer 2020
Lieux-dit 'Reifenberg'



Wijnmaker: Cave de Cleebourg
Appellatie: Alsace AOC

Druiven: 100% Gewurztraminer

Herkomst: Uit de wijngaard van de lieu-dit (*climat*) Reifenberg behorende bij het dorpje Cleebourg

Bodem: Ziltige klei

Alcohol: 13,5 %

Proefnotitie: Elegant en expressief, gekenmerkt door kruidige en peperige aroma's vermengd met citroenachtige tonen die zorgen voor veel finesse en frisheid. Krachtig en vol, maar met precies de juiste levendigheid. Met de zo kenmerkende tonen van lychees en witte bloemen.

Drinken: Nu, tot zeker 2030 – mits goed opgeslagen kan deze wijn gemakkelijk tien jaar bewaard worden.

Serveren: 8° - 10° C

Gastronomisch: Hemels bij foie gras d'oie, gegrilde (snoek)baars, kalfszwezerik en de Franse klassieker *Canard à l'orange*. Heerlijk een paddenstoelenrisotto en rijpe kaassoorten zoals Munster en brie. Zelfs prima bij een wat milde kip-kerry schotel.

Vinificatie: Al tijdens de oogst worden de druiven handmatig geselecteerd. Daarna langzaam geperst om geen bittere stoffen of tannine in de most te krijgen. Vervolgens laat men de vaste stofjes bezinken (filtering) en volgt de gisting in temperatuurgeregelde RVS-vaten.

Bijzonderheden: Door uitstekende terroir-specifieke kenmerken en beperkte opbrengst - tot 68 hectoliter per hectare, krijgt deze wijn mogelijk al na de zomer van 2025 de kwalificatie AOC Alsace Lieu-Dit, waarbij Reifenberg dan in de lijst van iconische *climats* komt, zoals Coteaux du Haut-Koenigsbourg en Klevener de Heiligenstein.

<u>Beoordeling</u>
Meijrink-Broeks: 87 punten