Muscat 2023
Médaille d'Or Paris



Wijnmaker: Cave de Cleebourg
Appellatie: Alsace AOC

Druiven: 100% Muscat

Herkomst: Wijngaarden uit de dorpen Cleebourg, Rott Steinseltz, Wissembourg, Oberhoffen en Riedseltz

Bodem: Ziltige klei- en leembodem

Alcohol: 12,5 %

Proefnotitie: Elegant muskaatachtig aroma's van bloesem en blauwe bessen. Deze zachte maar knapperige Muscat smaakt naar vers geel fruit, met een lange afdronk door de naar citrusvruchten smakende zuren.

Drinken: Nu, tot 2026 – jong drinken om maximaal te kunnen genieten van de weelderige fruitigheid

Serveren: 8° - 10° C

Gastronomisch: Om te beginnen op het terras of bij het aperitief. En altijd bij gerechten met asperges; wit én groen. Bij vegetarische gerechten en licht gekruide curry's, eigenlijk bij heel veel gerechten uit de Aziatische keuken. En natuurlijk bij fruitsalades en fruitige desserts.

Vinificatie: Al tijdens de oogst worden de druiven geselecteerd. Voor de persing is er koude inweking van de druiven om meer aromastoffen uit de druiven te halen. 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.

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