Sylvaner 2023
Sigillé Confrérie Saint Etienne



Wijnmaker:	Cave de Cleebourg
Appellatie:	Alsace AOC
Druiven:	100% Sylvaner
Herkomst:	Wijngaarden uit de dorpen Cleebourg, Rott Steinseltz, Wissembourg, Oberhoffen en Riedseltz
Bodem:	Klei-mergel en mergel-zandsteen
Alcohol:	13,0 %
Proefnotitie:	Een frisse lichtgeelgroene kleur. Aroma's van geel fruit en vers en gedroogd gras, en bloemige aroma's. Een royaal mondgevoel mooie balans, met een fijne zuurgraad en een lange citrusachtige afdronk.
Drinken:	Nu, tot 2026
Serveren:	8° - 10° C
Gastronomisch:	Vooral bij visgerechten zoals coquilles Saint Jaques, gestoomde vis en mosselen. Doet het ook goed bij verse asperges en groentetaarten. En wat te denken van *flammkuchen* of een zalmwrap avocado?!
Vinificatie:	Al tijdens de oogst worden de druiven 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 RVS thermogereguleerde vaten.

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