



2018

## Pinot Blanc Vieilles Vignes

Meyer-Fonné  
Elzas Frankrijk

€ 11,50

<b>Soort</b>	Wit
<b>Druivenras</b>	60% Auxerrois, 40% Pinot Blanc
<b>Bewaarperiode</b>	Nu-2023
<b>Volume</b>	750 ml

### Beschrijving

Uitstekende Pinot Blanc van oude wijnstokken met meer intensiteit dan de doorsnee Pinot Gris.

### Domein: Meyer-Fonné

Naast de schitterende wijnen van Marcel Deiss willen we ook de heel lekkere en vooral betaalbare wijnen van het huis Meyer-Fonné aanbieden. De jonge Félix Meyer is één van de rijzende sterren in de Elzas maar blijft in zijn basisgamma nog heel bescheiden van prijs. De Pinot Blanc Vieilles Vignes is een pareltje in zijn genre; vol, zacht maar toch droog (3 g/l restsuikers). Ook de Rieslings zijn mooi droog en heel gastronomisch. De Riesling Katzenthal toont een zuivere, strakke expressie van de granietbodems in het dorpje Katzenthal. Deze Riesling komt vooral van oude wijnstokken, aangevuld met wat jonge wijnstokken geplant op de Grand Cru Wineck-Schlossberg. De Pinot Gris is natuurlijk wel een tikkeltje zoet (9 g/l) maar draagt dit goed en

Wat vaak stoort in 'kleine' Elzaswijnen is het wollige, mollige en zelfs soms onzuivere karakter. Félix Meyer maakt klare, heldere, zuivere wijnen met mooi afgelijnd fruit. Hij is een leerling van Olivier Humbrecht (Zind-Humbrecht) en dat voel je in de 'beheerste' generositeit van de wijnen. Wie de Elzas de laatste jaren wat links heeft laten liggen kan met vertrouwen hier terug de draad opnemen.



#### Wijngaard

gemiddeld 25 jaar oude  
wijnstokken/4500-5000 stokken  
per hectare/ 50-70 hl/ha / geen  
kunstmeststoffen / viticultuur  
grotendeels volgens biologische  
richtlijnen



#### Kelder

manuele pluk/trage persing/  
statische voorklaring/ wilde  
gisten/gisting aan gecontroleerde  
temperaturen (19-23°C),  
veroudering op fijne droesem in  
inox kuipen en foudres gedurende  
8 maand



#### Gastronomie

vis met saus, gevogelte met saus,