



2019

Pinot Gris

Meyer-Fonné
Elzas Frankrijk

€ 15,50

Soort	Wit
Druivenras	100% Pinot Gris
Bewaarperiode	Nu-2025
Volume	750 ml

Beschrijving

Rijp en breed (invloed van Kaefferkopf Grand Cru), tikkeltje zoet maar mooi verweven, fluwelig zacht.

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

voor de helft jonge wijnstokken van de Grand Cru Kaefferkopf en voor de rest diverse percelen met graniet en kalkbodems/ 5000 stokken per hectare/ 60 hl/ha / geen kunstmeststoffen / viticultuur grotendeels volgens biologische richtlijnen



Kelder

manuele pluk/trage persing/ statische voorclaring/ 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, wit vlees met saus