

PINOT GRIS Domaine Christophe Mittnacht

Het 'domaine Christophe Mittnacht' is gelegen in 'Hunawihhr', ongeveer in het midden van de Elzas- streek, een kleine 15 kilometer ten Noorden van de stad Colmar. Christophe Mittnacht maakt hier met een enorm respect voor de natuur wijnen. De oogst gebeurt hier volledig met de hand en er wordt biodynamisch gewerkt. De wijngaarden van het domein zijn gelegen in Hunawihhr zelf en in het nabij gelegen Ribeauvillé. Elzasser Pinot Gris is complex en zeer rijk aan aromastoffen. De reden waarom deze druif zo goed gedijt in de Elzas-streek is te danken aan het vaak droge najaar in deze regio. Hierdoor kan vrij laat geplukt worden zodat een optimale rijpheid wordt bereikt. Met zijn krachtig aroma van perzik en peer en zijn soepele, ronde smaak met opnieuw veel fruitimpressies, is dit bovenal een delicate Pinot Gris met een mooie en aangename frisheid. Schitterend te combineren met zeetong, schaaldieren, gerookte forel, avocado's gevuld met garnalen of krab, wit vlees en zelfs bij Noord-Afrikaanse of Chinese gerechten. Schenken op 10 à 11 graden tussen zijn eerste en derde of vierde jaar.

Artikelnummer:	769L
Land:	Frankrijk
Regio:	Elzas
Appelatie:	AC Alsace
Druivensoort:	Pinot Gris
Alcohol:	14%
Rijping op vaten:	Geen

PINOT GRIS Domaine Christophe Mittnacht

Le Domaine Christophe Mittnacht est situé à Hunawihhr, au beau milieu de l'appellation, à une quinzaine de kilomètres au nord de la pittoresque ville de Colmar. Christophe Mittnacht y élabore des vins dans le respect de la nature. Les vendanges sont entièrement manuelles et les frères pratiquent la culture biodynamique. Les vignobles du domaine sont situés à Hunawihhr même ainsi qu'au village voisin de Ribeauvillé. Le pinot gris d'Alsace est un cépage qui donne des vins riches, complexes et très aromatiques. Si ce cépage originaire de la Hongrie s'est si bien acclimaté en Alsace, c'est grâce aux automnes généralement secs dans cette région, qui permettent aux raisins d'arriver à maturité optimale et aux vigneron de vendanger relativement tard dans l'année. Ce pinot gris délicat et bien frais se caractérise par ses arômes puissants de poire et de pêche et sa saveur ronde, souple et fruitée. Il sera parfait sur la sole, les crustacés, la truite fumée, les avocats aux crevettes ou au crabe, les viandes blanches, voire les plats nord-africains et même chinois. A servir à 10-11 degrés entre sa première et sa troisième ou sa quatrième année.

N°:	769L
Pays:	France
Région:	Elzas
Appellation:	AC Alsace
Cépage:	Pinot Gris
Alcohol:	14%
Vieillessement en fûts:	Pas vieilli en fûts