



DE WIJNUNIE VLAANDEREN



## Cave de Beblenheim "Heimberger" Gewurztraminer

- 2015 –  Vendages Tardives

**Land:** Frankrijk

**Streek:** Alsace

**Appelatie:** AOC Alsace

**Classificatie:**

**Domein:** Cave de Beblenheim werd in 1952 opgericht door verschillende wijnmakers die besloten hun expertise te bundelen om efficiënter te werken. Twee jaar later kregen ze samen hun eerste gouden medaille. Vandaag, na vijf decennia van gestage vooruitgang, heeft het de zesde plaats bereikt onder de Elzas wijnmakers en brengt 150 wijnmakers samen, die wijnstokken cultiveren in Beblenheim en in naburige dorpen.

**Bodem:** Een ondergrond van kiezels, mergel en kalk

**Positie:** Gelegen te Beblenheim ( Elzas ) op een oppervlakte van 20 H Een semi-continentaal klimaat.

**Oogst:** Selectie van de beste druiven, met de hand geplukt en wordt zeer laat geoogst om een maximum aan suikers in de druiven te bekomen (edelrotting).

**Vinificatie:** Traditionele vinificatie met constante controle van detemperatuur. Daarna lagering op eiken vaten gedurende min.18 maanden.

**Druivenras:** Gewurztraminer 100%

**Proefnotitie:** Intens goudgeel van kleur met in de neus florale tinten en een zeer fijne honingtoets. Een mooi gestructureerde wijn, zeer mond vullend met in de afdrank nootjes en gebrande toetsen. Kan zeker tot 10 jaar bewaren.

Kan als aperitief, uitstekend bij foie gras en dessertwijn. Serveren bij 10 à 12° C.

