



Bruno Andreu Pure Gewürztraminer

Algemeen

Het wijndomein Bruno Andreu is gelegen in het hart van de Languedoc (Pézenas aan de voet van de Cévennes). Het domein gaat prat op traditionele wijnbouw met elegante toetsen.

De wijngaarden situeren zich tussen de Middellandse zee en de bergen met een unieke terroir als resultaat. In de wijngaarden beoefent men de zogenaamde Lutte Raisonnée-methode, waarbij zo weinig als mogelijk gebruik wordt gemaakt van chemicaliën, pesticiden, ...

De wijngaarden hebben een kalkrijke ondergrond doorspekt met grote platte stenen. Vrij jonge wijnstokken van ongeveer 10 jaar oud. Het plukken gaat door 's nachts en zo veel als mogelijk gaat men de koude bewaren, dit om het frisse karakter te behouden.

Deze Pure bestaat uit 100% Gewürztraminer, een niet alledaagse druif in het Zuiden van Frankrijk. Gemaakt op inox-vaten, geen houten opvoeding, om de frisheid te bewaren.

Soort

Wit elegant

Bodem en ondergrond

Kalk, Stenen

Druif

Gewürztraminer

Land

Frankrijk

Regio

Languedoc-Roussillon

Jaargang

2021

Rijping

Inox

Cépage/Assemblage

Mono-cépage

Kleur

Licht intens goudgeel.

Geur

Aroma's van rijp tropisch fruit (Lychees), maar ook floraliteit (oranjebloesem, rozen) en kruiden (kaneel, peper, ...).

Smaak

In de mond evenwichtig met een frisse toets, rijp fruit (maar niet zoet!), gember en rabarber, licht vettig in afdrank.



Gastronomie

Leuk om te combineren met kruidige, licht zoete gerechten (Aziatisch, ...), bij schimmelkazen, maar ook als aperitief niet te versmaden.

Lekker bij

Andere schimmelkazen, Aperitief, Exotisch vlees, Gevogelte, Kazen, Kruidige visgerechten, Oosterse gerechten, Salades

Alcoholgehalte

13.00 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Kurk

Minimaal bewaarpotentieel

5 jaar