



Het domein ligt bij Wintzenheim, in de buurt van Colmar, en heeft het voordeel van een uitzonderlijke micro-klimaat met één van de laagste jaarlijkse regenval in heel Frankrijk. Het domein strekt zich uit tot ongeveer 28 hectare (28% Riesling, 24% Pinot Blanc & Auxerrois, 21% Pinot Gris, 19% Gewurztraminer en 10% pour les Sylvaner, Muscat & Pinot Noir) en is altijd gecultiveerd met respect voor de natuur.

Tegen het einde van de jaren negentig, met het oog op uitmuntendheid gedreven door Christophe EHRHART, werden de wijngaarden overgedragen aan volledig organisch en bio-dynamische cultuur. In 2004 ontvingen ze de AB (biologische landbouw) certificering. Met deze manier van wijnbouw respecteert men de harmonie tussen de hemel, de aarde en de wijnstokken.

Volledig organisch en bio-dynamische cultuur.

Dit evenwicht van hemel naar de aarde te planten voor de mens is het resultaat van zorgvuldige en consciëntieuze werk in de wijngaard op basis van deze 4 essentiële elementen. Deze nauwe band tussen deze vier elementen produceert uitstekende druiven die op hun beurt, geboorte te geven aan de diepe, evenwichtige wijn met een unieke persoonlijkheid.

MISE DU PRINTEMPS

€ 16,70





Land	 Frankrijk
District	Elzas
Artikel	nrd-jm1031.12
Naam	Mise du Printemps
Wijnhuis	JosMeyer
Soort	Wit, 750ml
Druivensoort	Pinot Blanc
Kleur	Helder geel
Smaaktype	Fris
Alcohol	12,5%
Beschikbaarheid	Tijdelijk uitverkocht

- Indruk** Een weelderige rijp en fullbodied wijn, vol van room appel, roze pompelmoes zuren en heeft een pittige, kruidige karakter. De vrucht is heel direct, zuiver, fris en drijft de wijn heerlijk vooruit.
- Past Bij** Een wijn om puur van te genieten of als veelzijdige begeleider van onder andere asperges, quiches, uientaart, ommeletten, vegetarische ovenschotels, garnalen, mosselen, dim sum, carpaccio & kaasfondue.
- Omschrijving** De Mise du Printemps is Jean Meyer's traditionele voorjaars wijn. Geogst van 35 jaar oude wijnstokken. Deze cuvée van pinot blanc wordt extra vroeg gebotteld, het jonge fruit blijft hierdoor minimaal een paar jaar behouden. Aroma's van bloesem, veldboeket en pitvrucht, de smaak met typische vuursteensmaakje is zuiver en fris doch tevens rijk.
- QR-Code** Scan de QR-Code
en bekijk deze wijn
op de website.



The Wine Adventure
Achterstraat 22
3882 AG Putten

Tel +31 (0)341 - 350830
Mob +31 (0)6 - 12729864
Email info@thewineadventure.nl

Web www.TheWineAdventure.nl
 www.facebook.com/TheWineAdventure
 twitter.com/thewineadventur

