



JOSMEYER - ELZAS - FRANKRIJK
PINOT BLANC - MISE DU PRINTEMPS



DRUIF & WIJN

PINOT AUXERROIS, PINOT BLANC

Afhankelijk van het wijnjaar zal deze droge wijn heerlijk en delicaat zijn in de neus, met geuren van witte bloemen, gele perziken in warme jaargangen, of tonen van citrusschil met hints van jodium in een koeler jaar. De aanhoudende zuurgraad zorgt in de mond voor een harmonieuze ontwikkeling van florale en fruitige elementen en een subtiele zoutige toets.

VINIFICATIE

De druiven worden ongeveer 6 uur in hun geheel geperst in pneumatische persen. De bezinking is natuurlijk. De gisting begint spontaan met lokale gisten in eeuwenoude vaten. Daarna volgt een rijping van enkele maanden op fijne droesem, tot het bottelen, wat meestal plaatsvindt zodra de lente aanbreekt. Vóór het bottelen wordt de wijn gefilterd. Indien nodig kan de zwavelwaarde op dat moment opnieuw worden aangepast.

ALCOHOL %

12,5



JOSMEYER

RESIDUAL SUGAR (G/L)

2

TOTAL ACIDITY (G/L)

4,9



**WILDE BLOEMEN | LICHT
KRUIDIG | VERKWIKKEND**