

✓ GRATIS VERZENDING BIJ 12 FLESSEN WIJN OF MEER

✓ ALTIJD 10% KORTING BIJ AANKOOP VAN 12 FLESSEN WIJN ASSORTI

\*

ALLE PRODUCTEN

WIJN VAN DE

PROEVERIJ

RODE

WITTE

ROSÉ

MAAND

WIJN

WIJN

# FAMILLE GISSELBRECHT

FRANKRIJK | ELZAS

## HET WIJNHUIS | FAMILLE GISSELBRECHT

De familie Gisselbrecht produceert al wijn in de Elzas sinds de 17e eeuw. De wijngaarden van Willy Gisselbrecht zijn gelegen rond het stadje Dambach-la-Ville op zo'n dertig kilometer ten noorden van Colmar. Hun gamma omvat alle typische wijnen van de Elzas, zoals pinot blanc, pinot gris, riesling, muscat en gewurtztraminer (in de Elzas zonder Umlaut). De druiven worden met de hand geplukt. De paradepaardjes van het bedrijf zijn de Grand Cru's Muenchberg en Frankstein. Vanwege de relatieve noordelijke ligging worden de wijnen van Gisselbrecht getypeerd door frisheid, zonder de typischiteit van de verschillende druivenrassen te verliezen.

## STREEK | ELZAS

De Elzas, Alsace in het Frans, is gelegen in het noordoosten van Frankrijk, waar de Rijn de grens vormt met Duitsland. Het gebied kent een zeer roerige geschiedenis en behoorde afwisselend bij Duitsland en Frankrijk. De Duitse invloed is tot op de dag van vandaag merkbaar. De stadjes en dorpen zijn er vaak opgetrokken in vakwerkstijl. De maaltijden zijn er zeer overvloedig en men noemt de wijnen naar hun druivenras. Verder dragen vele dorpen en stadjes Duitse namen. Witte wijn voert de boventoon in de Elzas, waarbij tevens een belangrijke rol weggelegd is voor Crémant d'Alsace. Klimatologisch bepalend voor het gebied zijn de Vogezen, die regen en wind tegenhouden vanuit het westen. Als gevolg van deze 'regenschaduw' is de Elzas een van de droogste gebieden in Frankrijk en kan een Elzasser stad als Colmar qua zonuren wedijveren met het Zuid-Franse Perpignan.



# PINOT BLANC

## FAMILLE GISSELBRECHT – PINOT BLANC 2020



<b>LAND:</b>	FRANKRIJK.
<b>APPELLATIE:</b>	VIN D'ALSACE A.C.
<b>STREEK:</b>	ELZAS
<b>WIJNSOORT:</b>	WITTE WIJN
<b>HERKOMST:</b>	ELZAS
<b>DRUIVENRAS:</b>	PINOT BLANC

Willy Gisselbrecht is een traditionalist. Dit komt tot uiting in de handmatige oogst, maar ook in de kelder. De wijnen vergisten roestvrijstalen cuves, cementen vaten en in grote houten foeders op een zo laag mogelijke temperatuur. Dit komt de aromatische, druifeigen aroma's ten goede. De wijnen blijven minimaal een jaar in de kelder om daar tot volledig wasdom te komen.

“Deze Pinot Blanc staat voor puur plezier. Geen andere Elzasser wijn smaakt zó lekker bij zó veel verschillende gerechten. Volle visgerechten, salades, schotels met kalfsvlees of varkensvlees, hartige taarten, asperges  
Framande: deze wijn is op zijn plaats.

**SERVEER TEMPERATUUR: 8-10°C**

**OP DRONK: VAN NU T/M 2022**