

# CAVES DE HOEN

PINOT BLANC  
PINOT BLANC



<b>Appellatie</b>	AOC Elzas Pinot Blanc
<b>Druif</b>	100 % Pinot Blanc
<b>De Wijngaard</b>	Gelegen te Beblenheim ( Elzas ) Een oppervlakte van 20 Ha Een ondergrond van kiezels, mergel en kalk Een semi-continentaal klimaat
<b>Analyse</b>	Alcoholgehalte van 12 % Totale aciditeit van 2,9 g / L ( H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) Restsuikers : 6,4 g / L
<b>Oogst</b>	Selectie van de beste druiven, met de hand geplukt.
<b>Vinificatie</b>	Traditionele vinificatie met constante controle van de temperatuur. Daarna korte lagering op cuves (inox).
<b>Beschrijving</b>	Licht strogeel van kleur met groene reflecties in het glas. Een gesloten, complexe neus met een minerale toets. Een fruitige, evenwichtige wijn met een hoge aciditeit wat zorgt voor een frisse aanzet in de mond. Kan zeker tot 2 jaar liggen.
<b>Gerecht</b>	Koude vleesgerechten en gevogelte. Kan ook als aperitief.
<b>Temperatuur</b>	Serveren bij 10 à 12° C.