Las Bas Gewürztraminer

Somontano - Spanje

Las Bas Gewürztraminer is een loepzuivere droge witte wijn uit Somontano in Noord-Spanje. Hier zijn Franse druiven welkom, vandaar dat je gewoon monocepage (ééndruifs) en bicepage (tweedruifs) wijnen mag maken van bijvoorbeeld de Elzasser Gewürztraminer (zwoel en kruidig) en de Bourgogne-druif Chardonnay (zacht en iets notig). Dit is een ideale combinatie die zorgt voor een aromatische wijn, mét een prettige structuur.

's Nachts worden de druiven machinaal geoogst door volautomatische machines om de optimale frisheid van de druiven te bewaren. De wijnstokken worden echt vertroeteld, hierdoor kan Sommos uit kleine vruchten lekkere aromatische wijnen produceren. Een op en top aspergewijn!

Proefnotitie

Typische herkenbare geur van de gewürztraminer-druif, verse lychee, lavendel, honing(koekjes), appel en gekonfijte abrikoosjes. Rijp in de neus en vol en droog in de smaak maar niet te zoet. In de afdronk komt dit ook naar voren met mineraliteit in de finale.

Drinken bij

Heerlijke droge volle aperitiefwijn, gaat uitstekend samen met licht gekruide (voor)gerechten, asperges en gepocheerde vis.

Houdbaarheid

Nu mooi op dronk, houdbaar tot twee jaar na oogst.

Druivenrassen

90% Gewurztraminer, 10% Chardonnay

Persoonlijke proefnotitie

WIJNKOPERIJ Jos Beeres Dik VAN 1879 B.V.

JOS lekkere wijn, prima service

Jos Beeres Wijnkoperij
Heereweg 276
2161BT Lisse
(+31) 050 - 313 22 41
www.josbeeres.nl