



Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

DOMAINE BOESCH, PINOT NOIR LUSS

<u>Producent :</u>	Mathieu Boesch
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Frankrijk
<u>Appellatie:</u>	Alsace
<u>Type wijn:</u>	Rode wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	12.5%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Pinot noir

Beschrijving:

Domaine Boesch is gelegen in Soultzmatt , een Grand Cru gemeente in Alsace. De wijnen van het domein staan bekend om hun mooi evenwicht en een fijne mineraliteit. Sinds enige tijd is ook de zoon, Matthieu, werkzaam op het domein. Hij geeft de wijnen een nieuwe elan en dat verklaart oa. de prima referenties in de befaamde Guide Bettanne. Bovendien is het domein sinds dit jaar erkend als biodynamisch wijnhuis. Dit betekent dat deze mensen volledig bio werken in de wijngaard en de cuverie. Belangrijk bij de biodynamie is het respect voor de natuurlijke eigenschappen van de natuur in de omgeving. Deze Luss komt van een kleine wijngaard met een arme bodem. De wijnranken moeten dus diep zoeken naar voedsel en mineralen. Na de oogst wordt de wijn gedurende 12 maanden gelagerd in 10 jaar oude barriques. De aroma's van de wijn zijn subtiel en komen langzaam los in het glas. Kersen, granaatappel met een lichte kaneeltoets. In de mond proeven we spanning in de wijn met zachte tannine en een mooie finale van aardbeien en citrus. Meer info op www.domaineboesch.fr

Wijn & Gerecht:

Serveer na minimum 5 jaar aan 17° bij fijne vleesgerechten, bij voorkeur gevogelte.

Bewaartijd:

6-7 jaar



Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

DOMAINE BOESCH, PINOT NOIR LUSS

<u>Producent :</u>	Mathieu Boesch
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Frankrijk
<u>Appellatie:</u>	Alsace
<u>Type wijn:</u>	Rode wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	12.5%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Pinot noir

Beschrijving:

Domaine Boesch is gelegen in Soultzmatt , een Grand Cru gemeente in Alsace. De wijnen van het domein staan bekend om hun mooi evenwicht en een fijne mineraliteit. Sinds enige tijd is ook de zoon, Matthieu, werkzaam op het domein. Hij geeft de wijnen een nieuwe elan en dat verklaart oa. de prima referenties in de befaamde Guide Bettanne. Bovendien is het domein sinds dit jaar erkend als biodynamisch wijnhuis. Dit betekent dat deze mensen volledig bio werken in de wijngaard en de cuverie. Belangrijk bij de biodynamie is het respect voor de natuurlijke eigenschappen van de natuur in de omgeving. Deze Luss komt van een kleine wijngaard met een arme bodem. De wijnranken moeten dus diep zoeken naar voedsel en mineralen. Na de oogst wordt de wijn gedurende 12 maanden gelagerd in 10 jaar oude barriques. De aroma's van de wijn zijn subtiel en komen langzaam los in het glas. Kersen, granaatappel met een lichte kaneeltoets. In de mond proeven we spanning in de wijn met zachte tannine en een mooie finale van aardbeien en citrus. Meer info op www.domaineboesch.fr

Wijn & Gerecht:

Serveer na minimum 5 jaar aan 17° bij fijne vleesgerechten, bij voorkeur gevogelte.

Bewaartijd:

6-7 jaar