

Riesling reserve

Fernand Engel

De riesling reserve van Engel is een zeer getypeerde Elzasser riesling, met intens aroma van witte bloemen en citrus, ook in smaak lekker levendig. Meteen bij de eerste slok merk je dat dit geen slanke wijn is.

De wijn heeft een stevige structuur en leent zich uitstekend voor boerse (Elzasser) gerechten, of juist gerechten met invloeden uit de Pacific of Aziatische keuken waarbij het spel tussen zoet en zuur een verrassende rol kan spelen.

Druivensoort Riesling

Herkomst: Rorschwihr, Elzas, Frankrijk

Wijngaard

De druiven voor de riesling reserve van Engel komen van 4 verschillende percelen in Orschwiller en St Hippolyte. De stokken staan op donkere, kalkhoudende bodems met 15 tot 20% graniet.

Vinificatie

Er wordt uitsluitend met de hand geplukt. De alcoholische vergisting vindt plaats onder strenge controle van de temperatuur (tussen de 18 en 20 graden). Om de wijn extra karakter en vulling mee te geven krijgt de wijn vervolgens een sur-lie rijping (op de eigen gistcellen) van ongeveer 8 maanden.

Achtergrond

Domaine Engel is een echt familiebedrijf. Sinds 2001 Biodynamische wijnbouw en ook als zodanig gecertificeerd. De wijngaarden van Domaine Fernand Engel liggen verspreid over Rorschwihr en een zevental omliggende dorpen. Elk perceel heeft zijn eigen bijzondere ligging, bodem en microklimaat, waardoor voor elke wijn een optimale selectie in druiven gemaakt kan worden.

Zie voor meer wijnen van Engel: [Crémant d'Alsace](#), [Pinot Blanc](#), [Gewürztraminer Cuvée reserve](#).



Herkomst

