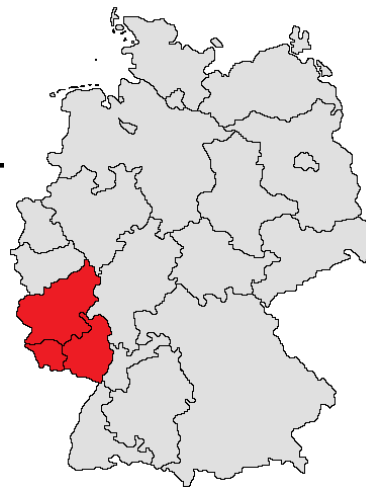


Tax Weiss 2021

Op 7 maart 2022 hebben wij onze eigen wijn gecreëerd. Samen met wijnmaker Martin Hochdörffer op zijn Weinhaus in Albersweiler in het Duitse Pfalzer wijng gebied. Vers van het vat getapt in een sessie van drie uur is naar ons oordeel een wijn ontstaan die zich echt kan onderscheiden. Fruit in de neus met een



kruidige aanzet en een zeer lange frisse afdronk. De basiswijn, Weissenburgunder Spätlese (betekent verlate oogst) geeft een zachte geconcentreerde smaak. De Grüner Veltliner en Riesling verzorgen de frisse balans in de wijn. 2021 kan worden gezien als een rijk jaar. Wellicht raar met de bijna geen zomerzon, echter de gebruikte druivensoorten behoeven ook koelte om tot zijn recht te komen. Een wijn typisch van de koude grond....

Jaargang: 2021

Smaak: In de aanzet een heerlijk geur van rijk wit fruit met een mineraal onderton. rijk en langdurig op de afdronk.

Druivensoort: 65 % Weissenburgunder Spätlese, 10% Riesling Qba. en 25% Grüner Veltliner Qba.

Flesinhoud: 0.75 l

Kwaliteitskenmerk: Qualitätswein Trocken QBA

Alcohol: 12,84 Vol.%

Aanwezige zuren: 7,7 g/l

Restsuiker: 2,5 g/l

Advies serveertemperatuur: 11 -13 °C vooral niet te koud..

Heerlijk bij: Deze Tax Weiss is dé perfecte wijn voorbij salades, milde kazen en als apéritief. Zeker niet te vergeten straks bij uw asperges (met zalm).



Bewaren: De wijn is nu op dronk en nu bedoeld om nu te drinken. De zuren en rijkheid geven nu dé balans in rijkheid en frisheid. Desgewenst kan de wijn worden bewaard voor een periode van 5 jaar na de oogstdatum. Decanteer de wijn het liefst een uur voor het schenken in een karaf, zo verbluffend lekkerder!

