



Alsace



Maison Stephane Berg – Orshwiller – Kintzheim – Alsace

Gelegen in het hart van de Elzas wijngaarden, op de heuvels van Hoog Koenigsbourg, dewelke de gemeenten Orschwiller, Kintzheim en Saint Hippolyte zijn,

Sinds 823 werd er in de streek reeds wijn gemaakt door de monikken in de abdij van Ebermunster, dewelke de beste wijnen maakten uit de Elzasstreek



Assortiment wijnen





Crémant d'Alsace Stéphane Berg Alsace – Frankrijk

Streek:

Alsace – Kintzheim – Bas-Rhin

Druiven:

Chardonnay en Pinot Blanc

Productiezone:

Alsace – Kintzheim – Bas-Rhin.

Semi-landklimaat, Wijngaarden zijn gelegen op zuidwest hellingen. Ondergrond is kleiachtige löss op fossiel rotsen.

Vinificatietechniek en rijping:

Na de pluk, ontristing en triage van de druiven. Persing en vinificatie in inox vaten, met gecontroleerde temperatuur. Nadien hergisting op de fles gedurende 12 maanden.

Kleur:

Groengeel met gouden reflecties.

Boeket:

Fijne bubbel met toetsen van appel, peer, perzik, vlierbes en witte bloesem. Fijn afgewerkt met toastbrood.

Smaak:

Heel fijne bubbel, zachte aanvang met dan een explosie van fruit en toast. Aangenaam floraal in de finale.

Ideale temperatuur:

6/9°C

Passend bij:

aperitief - charcuterie - pastei van vlees - choucroute - gepocheerde vis - soufflé van kazen



Pinot Blanc Stephane Berg Alsace – Frankrijk

Streek:

Alsace – Kintzheim – Bas-Rhin

Druiven:

100% Pinot Blanc

Productiezone:

Alsace – Kintzheim – Bas-Rhin.

Semi-landklimaat, Wijngaarden zijn gelegen op zuidwest hellingen. Ondergrond is kleiachtige loss op fossiel rotsen.

Vinificatietechniek en rijping:

Na de pluk, ontristing en triage van de druiven. Persing en vinificatie in inox vaten, met gecontroleerde temperatuur, de wijn mag gechaptaliseerd worden met max van 3% PLC. Geen vatlagring.

Kleur:

Groengeel met gouden reflecties.

Boeket:

Aangename fruitige toetsen van perzik, vierbes en witte bloesem. Een lichtzoete geur in de finale.

Smaak:

Fruitige en licht zoetje in het begin. Ondersteund met veel steenfruit en bloesems. Licht geparfumeerd. Aangenaam floraal in de finale.

Ideale temperatuur:

9/12°C

Passend bij:

gezouten vlees - paté - uiensoep - tarte flambe - munsterkaas - vissalade - gegrilde kip - kalfsvlees



Pinot Gris Stephane Berg Alsace – Frankrijk

Streek:

Alsace – Kintzheim – Bas-Rhin

Druiven:

100% Pinot Gris

Productiezone:

Alsace – Kintzheim – Bas-Rhin.

Semi-landklimaat, Wijngaarden zijn gelegen op zuidwest hellingen. Ondergrond is kleiachtige loss op fossiel rotsen.

Vinificatietechniek en rijping:

Na de pluk, ontristing en triage van de druiven. Persing en vinificatie in inox vaten, met gecontroleerde temperatuur.

Geen vatlagring.

Kleur:

Groengeel met gouden reflecties.

Boeket:

Aangename licht gefumeerde toetsen van houtskool, acaciabloesem en wat honing en noten.

Smaak:

Een zachte fruitige wijn met de nadruk op het lichtrokerige en wit fruit. Een licht bloemige geur. Een fijn versneden zoetje in het begin. Aangenaam kruidig in de finale.

Ideale temperatuur:

9/12°C

Passend bij:

kalkoen - parelhoen - varkensvlees - gevogelte - niertjes - risotto - polenta - champignons



Riesling Stephane Berg Alsace – Frankrijk

Streek:

Alsace – Kintzheim – Bas-Rhin

Druiven:

100% Riesling

Productiezone:

Alsace – Kintzheim – Bas-Rhin.

Semi-landklimaat, Wijngaarden zijn gelegen op zuidwest hellingen. Ondergrond is kleiachtige loss op fossiel rotsen.

Vinificatietechniek en rijping:

Na de pluk, ontristing en triage van de druiven. Persing en vinificatie in inox vaten, met gecontroleerde temperatuur.

Geen vatlagering.

Kleur:

Groengeel met gouden reflecties.

Boeket:

Aangename licht anijsachtige geur, met wat ondertonen van munt. De pompeloes en het citrusfruit komen mooi tot uiting. Fijne mineralige toets.

Smaak:

In het begin een fluweelachtige aanvang. Het tikkeltje munt met wat roze pompeloes en limoen geven de frisheid aan de wijn. Mooi afgerond met mineralige zelfs wat olieachtige toetsen.

Ideale temperatuur:

9/12°C

Passend bij:

kalfsvlees - gerookte zalm - uientaart -
geroosterd gevogelte - gerookte forel -
riviervis met kruidensaus



Gewurztraminer Stephane Berg Alsace – Frankrijk

Streek:

Alsace – Kintzheim – Bas -Rhin

Druiven:

100% Gewurztraminer

Productiezone:

Alsace – Kintzheim – Bas Rhin.

Semi-landklimaat, Wijngaarden zijn gelegen op zuidwest hellingen. Ondergrond is kleiachtige löss op fossiel rotsen.

Vinificatietechniek en rijping:

Na de pluk, ontristing en triage van de druiven. Persing en vinificatie in inox vaten, met gecontroleerde temperatuur.

Geen vatlagering.

Kleur:

Strogeel met gouden reflecties.

Boeket:

Aangename geuren van rozen, perzik, licht zoetige geur, fris citrusfruit komen mooi tot uiting.

Smaak:

Een aangename florale aanvang. Rozen, krenten en noten geven de eerste smaken. Dan komt het gele fruit met ondersteuning. het begin een fluweelachtige aanvang. Mooi afgerond met wat olieachtige toetsen.

Ideale temperatuur:

9/12°C

Passend bij:

Foie gras - notentaart - vijgen met room - aardbeien met zwarte peper en room - clafoutis met kersen - javanais



Pinot Noir - Stephane Berg Alsace

Streek:

Alsace – Kintzheim – Bas-Rhin

Druiven:

100% Pinot Noir

Productiezone:

Alsace – Kintzheim – Bas Rhin.

Semi-landklimaat, Wijngaarden zijn gelegen op zuidwest hellingen. Ondergrond is kleiachtige löss op fossiel rotsen.

Vinificatietechniek en rijping:

Druiven worden met de hand geplukt

De druiven ondergaan schilcontact in inox cuves onder gecontroleerde temperatuur gedurende 8 tot 15 dagen op 25°C om extra smaak en kleurextracten te verkrijgen.

Nadien in inox cuves met remontage op regelmatige tijdstippen. Geen vatrijping.

Kleur:

Kersenrood met robijnrode schakeringen

Boeket:

Intense neus van klein rood fruit, rozenbottel, pruimen, zachte kruidigheid. Wat leder.

Smaak:

In de mond een frisse fruitige wijn met kruidige en complexe smaak, nadruk op klein rood fruit. Mooi aanwezige tannine.

Ideale temperatuur:

14/18°C

Passend bij:

choucroute - varkenshaasje - tarte flambé - raclette - konfijt van eend - eenden billen - gerookt vlees – antipasta

