



Wijndomein Helshoven

Ice Ice Baby

greenstar, granny smith, jonagold & muscaris

Na het plukken van de appels, worden deze meteen ingevroren. Doordat suikers een lagere dooitemperatuur hebben, ontdooiden deze eerst. Zo blijft enkel het water achter en worden de suikers en smaken zeer geconcentreerd. Hierna volgt een gedeeltelijke vergisting in het vat. Deze wijn bevat minder restsuiker dan ijswijn en heeft een hoger alcoholgehalte.

Het productieproces is gelijkaardig aan het proces om ijswijn te maken. Enkel de tijd van oogst en vergisting verschilt. Om de wijn meer body en complexiteit te geven, werd het sap van de muscaris druif toegevoegd aan de finale blend. De delicate smaak van deze wijn is minder zoet, maar met meer finesse in het pallet.

Dit is een toegankelijk alternatief voor ijswijn met dezelfde, complexe smaken en aroma's.

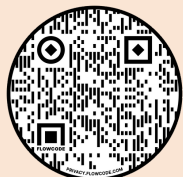
Deze wijn kan als verfrissend aperitief geserveerd worden "on the rocks". Hij kan geserveerd worden als perfecte begeleider van het welbekende dessert Dame Blanche of bij een licht dessert met fruit en vanille.



- rijp aroma van zachte, tropische vruchten
- sappige ananas, meloen en passievrucht in het aroma
- frisheid van sinaasappel en mandarijn



Smaakt de wijn naar meer?
Je kan hem bestellen via:



Leuke serveerwijze:

1. Open de tube
2. Zet een glas omgekeerd over de opening van de tube
3. Draai het geheel om
4. Werk af met ijsblokjes