

# Cabernet Barrique

cabernet cantor, cabaret noir & cabernet cortis

## Proefnotities:

- aroma van rijpe kersen, bramen en pruimen met toetsen van natte bladeren en vlees
- zeer krachtig in de smaak met stevige, rijpe tannines
- heldere aciditeit van kersen en rode bosbes

## Foodpairing:

Deze wijn kan perfect gecombineerd worden met gebraden lamsbout en pikante mosterd.

## Productieproces:

De oogst van 2018 gebeurde eind september. Elke druivensoort wordt apart verwerkt zodat de unieke aroma's en smaken behouden blijven. Na het ontstelen en kneuzen van de druiven, volgt er een lange schilmaceratie van enkele weken. Ook de vergisting gebeurt wanneer de schillen en het sap nog samen zijn. De vergisting gebeurt aan een hoge temperatuur van 22 tot 27°C. Dit zorgt ervoor dat de tannines tot hun recht kunnen komen. Na het persen van de druiven, worden stalen genomen van elke wijn. Dan worden de wijnen geblend op basis van de smaken en aroma's die we graag zouden creëren. Hierna rijpt de wijn nog op vaten van Franse eik gedurende 24 maanden.

Doordat de druivensoort cabernet sauvignon niet voldoende kan rijpen in ons klimaat, werden er nieuwe rassen ontwikkeld die aangepast zijn aan ons Haspengouws klimaat.

Zo ontstonden nieuwe druivenrassen, zoals cabernet cantor en cabernet cortis.

Cabaret noir geeft een complex boeket van rode en zwarte vruchten, zoals frambozen, zwarte bessen, pruimen en cassis. De druif heeft een aardige hoeveelheid tannines, veel suikers en een milde aciditeit. Cabernet cortis zorgt voor de kruidigheid en veel tannines. Cabernet cantor geeft de wijn meer structuur en kracht.

Smaakt de wijn naar meer?  
Makkelijk te bestellen via:

