

WIJNDOMEIN HELSHOVEN

Cheeky Devil

southern gris

Proefnotities:

- aroma van versgebakken toast evolueert naar aroma van steenvruchten
- finesse van citrusvruchten gevolgd door witte pruim
- smaak van geroosterd brood in de afdronk

Foodpairing:

Deze wijn kan geserveerd worden als aperitief of als begeleider van een visgerecht.

Dankzij de complexiteit in het pallet past deze wijn ook perfect bij een zoet dessert, zoals crème brûlée.

Productieproces:

2018 was een opvallend goed oogstjaar in België. De oogst startte midden september en gebeurde volledig met de hand. De southern gris druiven werden ontleed en gekneusd, waarna ze meteen zachtjes geperst werden. Voor de vergisting gebruiken we een gist die ontwikkeld werd door het "Weinobst kloster" in Neuburg, Oostenrijk om de beste kwaliteit te verkrijgen. Na de vergisting wordt de wijn grof gefilterd en gebotteld.

De tweede vergisting gebeurt in de fles. Om deze vergisting te starten, voegen we vers sap aan de wijn toe. De wijn blijft dan op zijn gisten liggen. Hierdoor wordt de smaak nog complexer en voller. Na 24 maanden is de wijn klaar voor verkoop.

De gisten, die niet uit de fles worden verwijderd, geven de wijn een uitzonderlijke smaak en veel potentieel om nog lang te rijpen. De wijn zal zo blijven ontwikkelen in de fles.

De naam verwijst naar het karakter van deze wijn. Het venijn zit in de staart, met op het einde stevige zuren en zelfs een bittere toets.

Smaakt de wijn naar meer?
Makkelijk te bestellen via:

