

Cherry Moon

kordia, griotte du nord, noordkriek & muscaris

Proefnotities:

- helder aroma van kersenconfituur en framboos
- zoete tonen van vijg en hartige toetsen van zoethout
- frisse en sappige smaak van rijpe kersen

Foodpairing:

Deze wijn kan als verfrissend aperitief geserveerd worden "on the rocks". Hij past ook perfect bij het welbekende dessert Dame Blanche of bij winterse desserts, zoals kerststronk of Sneeuwballen.

Productieproces:

Na het plukken van de kersen, worden deze meteen ingevroren. Doordat suikers een lagere dooitemperatuur hebben, ontdooien 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 met 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.

Dit is een toegankelijk alternatief voor ijswijn, met dezelfde charmante aroma's en sappige smaak.



Leuke serveerwijze:

- Open de tube
- Zet een glas omgekeerd over de opening van de tube
- Draai het geheel om
- Werk af met ijsblokjes

Smaakt de wijn naar meer?
Makkelijk te bestellen via:

