

WIJNDOMEIN HELSHOVEN

# Gin Ice Wine

durondeau, doyenné, beurre hardy & LAM gin

## Proefnotities:

- subtiel aroma van appel en peer met zoete karamel
- frisheid van zachte kiwi en ananas
- levendige en fruitige smaak met zoetheid van mandarijn en pruimenjam
- frisse afdronk van jeneverbes

## Foodpairing:

Deze wijn kan als verfrissend aperitief geserveerd worden "on the rocks". Hij kan ook perfect geserveerd worden met hartige vleeswaren of gerijpte, oude kaas. Deze wijn vormt ook een interessante combinatie met pikante Indiase gerechten of pittige barbecue gerechten.

## Productieproces:

Dit product is een combinatie van perenijswijn van Wijndomein Hoenshof en Limburgse LAM gin op basis van appels. **Met deze combinatie creëren we een heerlijk en fris aperitief op basis van Haspengouws fruit.**

De perenijswijn werd volgens onderstaand proces vervaardigd: Het fruit wordt geplukt wanneer het de perfecte balans tussen suiker en aciditeit bereikt. Hierna worden de peren ingevroren aan  $-1^{\circ}\text{C}$  in een omgeving met weinig zuurstof voor het optimale behoud van hun versheid. Wanneer de winterse temperaturen zakken tot  $-6^{\circ}\text{C}$ , laten we de peren natuurlijk bevriezen.

De bevroren peren worden dan geperst. Doordat het sap met de meeste suikers als eerste ontdooit, blijft er uiteindelijk enkel water achter in de peren. De beste smaken en aroma's werden er dan uitgehaald.



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:

