

Kersenwijn

cordia, griotte du nord & noordkriek

Proefnotities:

- delicaat aroma van gestoofde kersen, pruimen en vijgen
- frisse zuurheid in het pallet
- tonen van donkere kersen, pruimen en zwarte chocolade
- krachtige smaak van pure kersen blijft zeer lang in de afdronk

Foodpairing:

Deze wijn vormt een fascinerende combinatie met de Belgische Grevenbroecker kaas, alsook met speculaas en chocolademousse.

Productieproces:

Kersenvormen spelen een grote rol in de geschiedenis van de familie Houben. De gronden die we vandaag bewerken zijn reeds in de familie sinds 1907. De overgrootouders van Ghislain waren toen reeds fruittelers. Zij kweekten zoete kersen.

Het plukken van kersen was enorm intensief door de hoge bomen. Hier kwamen steeds ladders aan te pas, wat de oogst niet minder gevaarlijk maakte.

De hoogstam kersenplantages zijn er vandaag nog. Deze vallen nu onder beschermd landschap.

Bij deze wijn draait het allemaal om het vinden van de juiste balans tussen zoete en zure kersen. Beide worden apart geplukt en vergist. Na een maceratie van 24 uur begint een zeer lange vergisting van 4 tot 6 weken.

De vergisting wordt gestopt door het sap te koelen en te filteren. Wanneer beide wijnen klaar zijn, worden ze geblend tot het gewenste product.

Het alcoholgehalte is tussen 10 en 12% met een restsuiker van ongeveer 60 gram per liter.

Smaakt de wijn naar meer?
Makkelijk te bestellen via:

