

Mademoiselle From Hell

elsanta, sonata, rapella, evita & muscaris

Proefnotities:

- fijne wijn met elegante aroma's
- helder aroma van zoete tropische vruchten
- zachte toets van gedroogde appel
- elegant in de smaak met toetsen van aardbei en sappige mandarijn

Foodpairing:

Deze wijn kan als verfrissend aperitief geserveerd worden "on the rocks". Hij past ook perfect bij Brusselse wafel met ijs en saus van tropische of rode vruchten. Deze wijn vormt ook een interessante combinatie met Unagi sushi of gegrilde Japanse paling.

Productieproces:

Deze wijn is een combinatie van de aardbeienwijn van Wijndomein Hoenshof en wijn van de muscaris druif.

Aardbeienwijn maken is zeer intensief. Eerst worden alle groene steeltjes met de hand verwijderd. Hierna was het persen van deze vruchten een nieuwe uitdaging.

Alle soorten worden apart verwerkt. Hierna vergisten ze in inox vaten. De vergisting wordt stopgezet door het sap af te koelen. We doen dit wanneer het sap de gewenste hoeveelheid restdruif heeft bereikt. Hierna worden de verschillende wijnen geblend tot het gewenste resultaat.

Om de wijn meer frisheid en complexiteit te geven, werd wijn van de muscaris druif toegevoegd aan de finale blend.

Hierdoor is het geheel minder zoet en toegankelijker om te drinken als aperitief.



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:

