

WIJNDOMEIN HELSHOVEN

Noir Désir

cabaret noir

Proefnotities:

- complex aromaprofiel met toetsen van rood fruit en jeneverbes
- tonen van zwarte peper, rozemarijn, laurierblad en een hint van ceder
- frisse aciditeit en fijne tannines
- aroma wordt zeer mooi gereflecteerd in het smaakprofiel

Productieproces:

Cabaret noir is een nieuw en veelbelovend druivenras voor het Belgische wijnmaken. Deze soort werd ontwikkeld door Valentin Blattner, de eigenaar van een wijngaard in Soyhières, Zwitserland. Doordat hij resistent is tegen de belangrijkste ziektes (meeldauw en botrytis) geeft de plant zeer gezonde en rijpe vruchten.

Na het plukken worden de trossen onsteeld en de druiven gekneusd. Hierna volgt een schilmaceratie van enkele weken. Deze maceratie is belangrijk om de aroma's en de donkerrode kleur van de schillen aan het sap af te geven. Ook de vergisting gebeurt wanneer de schillen en het sap nog samen zijn. Wanneer de schillen hun kleur en aroma's hebben afgegeven, worden de druiven geperst. Voor de optimale rijping van de wijn gaat deze onmiddellijk in eiken vaten. Deze rijping duurt 24 maanden.

Met een volume van enkel 450 flessen is deze wijn één van onze meest exclusieve.
WWW.HOENSHOP.BE

Foodpairing:

Deze wijn kan perfect gecombineerd worden met geroosterd of gerookt vlees en gegrilde groenten met exotische kruiden of ratatouille. Hij past ook zeer goed bij Indische gerechten, zoals Malai Kofta.

Dankzij het wijnmaakproces heeft deze wijn ook grote potentie voor een veroudering in de fles. Deze wijn mag dus zeker nog enkele jaren bewaard worden in de wijnkelder.

De naam “Noir Désir” verwijst naar de Franse pop-rock groep met dezelfde naam. In Vlaanderen kennen we de groep vooral van het liedje “Le vent Nous Portera”. Dit lied heeft een mysterieus en ondefinieerbaar kantje, wat ook het karakter van de wijn representeert. Dit is zeker een liedje om de video van te bekijken!

Smaakt de wijn naar meer?
Makkelijk te bestellen via:

