

Orange Wine

pinot gris

Proefnotities:

- aroma's van mandarijn, exotische vruchten en cognac
- kruidig met een hint van honing
- droog in de mond met wat zachte tannines
- lichte bitterheid van appelsienschil

Foodpairing:

Deze wijn kan perfect geserveerd worden als verrassende begeleider van rauwe of gerookte vette vis, gerechten met kreeft in de hoofdrol, Aziatische gerechten zoals curry's, oude kazen of een dessert van appelsien en chocolade.

Productieproces:

De oogst van de pinot gris druiven startte in oktober en gebeurde volledig met de hand. De druiven werden ontleend binnen enkele uren na het plukken. De volledige druiven gingen dan in vaten die eerder gebruikt waren om lambiek bier in te maken.

De wijn vergistte 21 dagen met zijn schillen. Dit zorgt ervoor dat de wijn de typische kleur krijgt alsook de smaken en aroma's van de schillen overneemt.

Klassiek wordt dit enkel gedaan met rode wijnen. Maar de laatste jaren stak de trend de kop op om dit proces ook te doorlopen met witte druiven. Tijdens de vergisting werd niets toegevoegd. Er gebeurde ook geen malolactische vergisting.

Het bottelen van deze wijn gebeurde in februari. Toen werd er een kleine hoeveelheid sulfiet toegevoegd. Zo kunnen we garanderen dat de wijn zijn topkwaliteit nog jaren kan behouden.

Smaakt de wijn naar meer?
Makkelijk te bestellen via:

