

WIJNDOMEIN HOENSHOF

Pinot Gris

pinot gris

Proefnotities:

- heerlijk aroma van zoete perzik
- tonen van zoutige kaas en pijnboompitten
- smaak van abrikoos
- zoetheid van honing, brioche en geroosterde walnoten in de afdrank

Foodpairing:

Deze wijn kan perfect geserveerd worden als begeleider van tong of kalbsfricassee met puree, alsook met "bloemkoolstoemp" met garnalen en bieslook.

Productieproces:

In 2017 kregen we te maken met heel wat uitdagingen. Er was veel verlies in de wijngaarden door vorst in het voorjaar. Met een zeer warme zomer, was er ook veel schade door zonnebrand. Ondanks de uitdagingen van 2017 konden we pinot gris druiven oogsten van zeer goede kwaliteit. Doordat pinot gris een druivensoort is die vroeg rijp is, kon de oogst plaatsvinden midden september, voordat de herfstbuien de kop opstaken.

Na het plukken worden de druiven ontsteeld en gekneusd. Hierna worden ze zachtjes geperst door middel van een ballonpers. De vergisting gebeurt in inox vaten. Wanneer de vergisting gedaan is, wordt de wijn verplaatst naar vaten van Roemeense eik. In deze vaten krijgt de wijn een rijping van 6 maanden. Na de rijping wordt de wijn gebotteld.

Deze wijn werd geproduceerd van de laatste druivenoogst van onze struiken aan het Kasteel van Rullingen. Hierna werd het perceel verkocht aan de nieuwe eigenaar van dit kasteel.

Smaakt de wijn naar meer?
Makkelijk te bestellen via:

