

# Riesling Graniet

riesling

## Proefnotities:

- heerlijk aroma van tropische vruchten en rijpe peer
- subtiele toon van jasmijn
- zeer lichte en elegante body met smaken van lychee, passievrucht en rozenblaadjes

## Productieproces:

2019 was een seizoen met extreme weersomstandigheden. Het wijnmakersteam ervaarde enkele vroege ochtenden eind april. Het aansteken van vuurpotten gedurende 4 nachten van 3 tot 7 uur in de ochtend, redde 70% van onze oogst.

Voordeel: Vorstschade zorgt voor een lagere opbrengst per plant, wat betekent dat de kwaliteit van de resterende trossen beter is. Dit was het geval! Tijdens het oogstseizoen stegen de suikers in de druiven snel dankzij het natte weer. De druiven werden met de hand geplukt, ontleed en gekneusd. Na het kneuzen, werden de druiven meteen geperst waardoor er geen schilmaceratie plaatsvond. Na het persen begon de vergisting in granieten vaten.

Graniet is een natuurlijke steen die gevormd wordt door de trage kristallisatie van magma onder het aardoppervlak.

## Foodpairing:

Deze wijn kan geserveerd worden als frisse begeleider van pittige gerechten, Midden-Oosterse en Mexicaanse gerechten, gerechten met gevogelte of varkensvlees en salades.

Het is samengesteld uit kwarts en veldspaat die beide rijk zijn in mineralen.

Het granieten vat is zeer dik en heeft twee belangrijke invloeden op de wijn:

- De aciditeit van de riesling druiven is zeer hoog wanneer de druiven geplukt worden. Het vat zet deze aciditeit om in een zeer aangenaam en goed gebalanceerd mondgevoel.
- Het vat zorgt voor een constante temperatuur tijdens de rijping van de wijn door de dikte van zijn wanden.

Smaakt de wijn naar meer?  
Makkelijk te bestellen via:

