

Rosé

souvignier gris & sankt laurent

Proefnotities:

- helder aroma van versgeplukte frambozen en aardbeien
- smaak herhaalt het aroma van de rode bessen
- goede balans tussen het intensieve karakter en de delicate aciditeit

Foodpairing:

Deze wijn kan perfect gecombineerd worden met rode bessentaart, chocolade ijs of een lichtzoete snack.

Productieproces:

2018 was een opvallend goed oogstjaar in België. De oogst startte midden september en gebeurde volledig met de hand. De souvignier gris druiven werden ontsleed en gekneusd waarna ze meteen zachtjes geperst werden. Voor de vergisting gebruiken we een gist die ontwikkeld werd door het "Weinobstkloster" in Neuburg, Oostenrijk om de beste kwaliteit te verkrijgen.

Sankt laurent werd na een volledige rijping geplukt midden september. Doordat de trossen ontsleed en meteen geperst werden, vond er geen schilmaceratie plaats. Het sap van beide druiven werd apart vergist in inox vaten.

De finale blend bevat vooral souvignier gris wat zorgt voor meer finesse en elegantie samen met de heldere, fruitige toets van de sankt laurent om de wijn intensiever te maken.

De tweede vergisting gebeurt in de fles. De wijn bleef gedurende 24 maanden op zijn gisten liggen voor verkoop. De gisten, die niet uit de fles worden verwijderd, geven de wijn een uitzonderlijke smaak en het potentieel om nog lang te rijpen. De wijn zal zo blijven ontwikkelen in de fles.

Smaakt de wijn naar meer?
Makkelijk te bestellen via:

