

WIJNDOMEIN HOENSHOF

Rosé

southern 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:

2019 was een opvallend goed oogstjaar in België. De oogst startte eind september en gebeurde volledig met de hand. De southern gris en sankt laurent druiven werden ontsleed en gekneusd waarna ze samen een maceratie ondergingen van 36 uur waardoor het sap een mooie rosé kleur kreeg. Hierna werden de druiven zachtjes geperst.

Voor de vergisting gebruiken we een gist die ontwikkeld werd door het "Weinobst kloster" in Neuburg, Oostenrijk om de beste kwaliteit te verkrijgen.

De blend bevat vooral southern gris (95%) wat zorgt voor meer finesse en elegantie samen met de heldere, fruitige toets van de sankt laurent (5%) om de wijn intensiever te maken.

Smaakt de wijn naar meer?
Makkelijk te bestellen via:

