

Mr. Pear

durondeau, doyenné & beurre hardy

Proefnotities:

- aroma van overrijpe peer en kweeper, tonen van exotisch fruit
- smaak is delicaat met een perfecte balans tussen zoete en frisse toetsen
- kruidigheid met een toon van peper en een hint van kaneel

Foodpairing:

Deze ijswijn kan perfect gecombineerd worden met een aperitiefhapje met patee of als begeleider van een fris dessert met fruit.

Productieproces:

Het fruit wordt geplukt wanneer het de perfecte balans tussen suiker en aciditeit bereikt. Hierna worden de peren ingevroren aan -1°C in een omgeving met weinig zuurstof voor het optimale behoud van hun versheid. Wanneer de winterse temperaturen zakken tot -6°C, laten we de peren natuurlijk bevriezen.

De bevroren peren worden dan geperst. Doordat het sap met de meeste suikers als eerste ontdooit, blijft er uiteindelijk enkel water achter in de peren. De beste smaken en aroma's werden er dan uitgehaald.

De vergisting begint op natuurlijke wijze en wordt gestopt wanneer de wijn zijn gewenste hoeveelheid restsuiker heeft bereikt.

Het alcoholgehalte is dan ongeveer 10% met een restsuiker van ongeveer 130 gram per liter.

Een geopende fles kan nog vier weken op topkwaliteit blijven bij bewaring in de frigo.



Smaakt de wijn naar meer?
Makkelijk te bestellen via:

