

Rood '20

dornfelder, cabaret noir, cabernet cantor

Proefnotities:

- helder fruitig aroma van framboos, bosbes en donkere kers
- licht en zacht in de mond met sappige rode krsen en pruimen
- tonen van paarse bloem, zwarte theebladeren en donkere chocolade

Productieproces:

Deze wijn stelt de harmonie van oude en nieuwe rassen voor. Dornfelder is een bekend voorbeeld van een oud druivenras. Deze druif werd ondertussen over de hele wereld aangeplant. Cabaret noir en cabernet cantor zijn nieuwe rassen die ontwikkeld werden om in klimaten zoals het onze te kunnen groeien. Ze vragen minder behandeling dan oude rassen en kunnen hierdoor ook makkelijker gezond gehouden worden.

Door het gebruik van druivensoorten die goed gedijen in ons klimaat, konden druiven oogsten die volledig rijp en gezond waren zonder extra ingrepen in de wijngaard. Deze rode druiven krijgen een lange schilmaceratie zodat het sap de aroma's en de donkere kleur van de schil kan overnemen.

De cabernet cortis druif geniet zo van een schilmaceratie van drie weken. Deze maceratie gebeurt aan een hoge temperatuur (25°C).

Foodpairing:

Deze wijn zou zeer goed passen bij kaas (zoals cheddar of manchego), evenals bij geroosterd wild of een eenvoudig charcuteriebord (met salami, prosciutto).

De vergisting gebeurt apart naargelang de druivensoorten en de percelen waarvan ze afkomstig zijn. Na de maceratie en vergisting worden de druiven zachtjes gegerst.

Wanneer de wijn klaar is met vergisten, worden stalen genomen van alle vaten. Hierna vindt een intensief blendproces plaats. **De wijnen worden in verschillende verhoudingen met elkaar geblend om het product te creëren wat we voor ogen hadden. Hierdoor kunnen we steeds dezelfde topkwaliteit garanderen.**

Smaakt de wijn naar meer?
Makkelijk te bestellen via:

