

JEROM WINERY

Jerom's Red

cabaret noir, cabernet cortis, dornfelder & merlot

Proefnotities:

- intens aroma van zwarte en rode bessen
- lichte kruidigheid van zwarte peper
- directe smaak van bramen- en kersenconfituur
- lichte bitterheid van vijg en pruim met zwarte chocolade

Productieproces:

Deze rode wijn is een blend die de samenwerking van de fruittelers vertegenwoordigt. Zo werden er druiven gebruikt waar iedereen zijn steentje aan heeft bijgedragen. De druiven zijn afkomstig van verschillende percelen waarop verschillende fruittelers met hart en ziel hebben gewerkt om fruit van hoge kwaliteit te kweken. Zo is iedereen verantwoordelijk voor de hoge kwaliteit en het imago van onze Belgische wijn.

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) om meer tannines te extraheren.

Foodpairing:

Deze wijn kan perfect gecombineerd worden met het typisch Belgisch gerecht "Stoofvlees met frietjes", alsook met barbecue & gourmet gerechten en gegrilde groenten.

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

Jerom's Red 2020 won een zilveren medaille op de Paris Wine Cup 2021.

Smaakt de wijn naar meer?
Makkelijk te verkrijgen bij je lokale Carrefour
of op het domein
via jytte@jeromwinery.be !

