Crémant 'Clérotstein' Rosé



Wijnmaker: Cave de Cleebourg
Appellatie: Crémant d'Alsace

Druiven: 100% Pinot Noir

Herkomst: Wijngaarden uit de dorpen Cleebourg, Rott Steinseltz, Wissembourg, Oberhoffen en Riedseltz

Bodem: Klei-mergel en mergel-zandsteen

Alcohol: 12,5 %

Proefnotitie: Aroma's van zacht rood fruit van aardbeien en bramen. Met een fluweelzachte aanzet en fijne mousse. Perfecte balans met een goede structuur en aangename zuren, waardoor de wijn heerlijke frisheid en finesse krijgt.

Drinken: Nu, tot 2026

Serveren: 6° - 8° C

Gastronomisch: Top bij het aperitief, verse kazen zoals geitenkaas en Chaource, lichte salades met geitenkaas, noten en bessen. Perfect bij gegratineerde oesters, gegrilde garnalen en (rivier)kreeft. En uitstekend bij lichte desserts, fruitige sorbets en bessenpavlova.

Vinificatie: Handmatige oogst om de druiven niet te beschadigen. Daarna langzaam persen om te voorkomen dat ongewenste stoffen zoals bittere smaken en tannine uit de pitjes en steeltjes vrijkomen.

Vervolgens vergisting op temperatuurgestuurde RVS-vaten waarna de basiswijn voor minimaal 12 maanden op de fles rijpt. Tijdens de tweede gisting op de fles ontstaan de bubbeltjes. Hoe langer de wijn rijpt, hoe fijner de mousse.

<u>Beoordeling</u>
Meijrink-Broeks: ... punten