



# Pinot

Druivenvariëteiten: Pinot Gris, Pinot Auxerrois, Chardonnay

Jaar: 2019

Alcoholgehalte: 12 %

Beschermde Oorsprongsbenaming: Heuvelland

## WIJNBOUW EN TERROIR

- bodem: zandleem gemengd met Diestiaans zand, ijzerzandsteen, silexkeien en -grind. Hieronder goed drainerende lagen van Lediaans en Paniseliaans zand.
- klimaat: koel gematigd met invloed van de Noordzee.
- duurzame wijnbouw: ontbladeren, groene oogst, 5 km streekeigen hagen en inzaaien van bloemenmengsels om natuurlijke predatoren aan te trekken, inzaaien van gras tegen erosie, gebruik van compost.

## ECOLOGISCHE VOETAFDruk

Minimalisering van ecologische voetafdruk (Certificatie Carbon Footprint door Ecolife te Leuven): zonnepanelen, gebruik van regenwater, gerecycleerd karton voor de dozen van de wijn, gebruik van lichte wijnflessen, verregaande isolatie van de gebouwen, verhakselen en hergebruik van snoeihout, combineren van verschillende acties in de wijngaard om verbruik van diesel te minimaliseren.

## VINIFICATIE

- fermentatie/rijping: zachte persing met pneumatische pers, gisting 15-16°C,
- vijf maanden lagering op fijne droesem in inoxen cuves, bâtonnage op inox

## DEGUSTATIE

- kleur: lichtgeel, helder & briljant
- in de neus: zuiver, mineralig en elegant, met aroma's van abrikoos, pêche, peer en gele bloemen.
- in de mond: fris, sappig fruit, fijne zuren en mooie lengte

## WIJN & GERECHT

- Suggestie(s):
  - Aperitief
  - Frisse salades, geitenkaas
  - Visgerechten, gevogelte

- Serveertemperatuur: 10°C

## PRIJZEN/MEDAILLES

- Gouden Medaille - Beste Belgische wijn 2017 & 2018
- Beste Belgische witte wijn – Testaankoop maart 2014
- Derde Beste Belgische wijn 2013
- 16/20 Revue Vin de France
- Bronzen Medaille – Nederlandse wijnkeuring 2012

