



Pinot Noir

Druivenvariëteit: Pinot Noir

Jaar: 2017-2018

Alcoholgehalte: 12 %

Streek: 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:

5 dagen schilgisting, dagelijkse overhevelingen

DEGUSTATIE

- kleur: licht intens
- in de neus: rood fruit zoals kersen en bosaardbeien en een fijne kruidige toets van kruidnagel en laurier.
- In de mond: rood fruit in de aanzet en kruidige toets structuur met evenwichtige zuren, typisch Pinot Noir.

WIJN & GERECHT

Dit is een Pinot Noir van een lichte stijl.

Deze fijne wijn is breed inzetbaar in de zomer, zoals bij barbecue, visbereiding à la plancha...

Serveertemperatuur: 14° C