



Wiscoutre

Méthode Traditionnelle – Vlaamse Mousserende Kwaliteitswijn

Druivenvariëteiten: Kerner, Chardonnay

Jaar: 2016

Alcoholgehalte: 12,5 %

HERKOMST

“Wiscoutre” verwijst naar de oude Frankische benaming van het dorp Westouter.

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

Méthode Traditionnelle
20 maanden “sur lattes”

DEGUSTATIE

Bij het uitschenken mooie explosie in het glas met fijne belletjes die blijven komen. Het kroontje is blijvend aanwezig.

- kleur: lichtgeel
- in de neus: open en zuiver met steenfruit, zeste van sinaasappel
- in de mond: frisse aanzet, we ervaren een bredere structuur, een aangename explosie.

WIJN & GERECHT

Perfect als aperitief. Serveren aan 8° C.

PRIJZEN/MEDAILLES

- Gouden Medaille - Beste Belgische wijn 2013, 2016 & 2017
- Zilveren Medaille – Effervescents du Monde 2018 in Dijon

