



Zientje

Méthode Traditionnelle

Samenstelling: Kerner-druiven, Lola, Nicoter en Jonagold appels, BIO-vlierbloesem

Jaar: 2016

Alcoholgehalte: 8 %

HERKOMST

De naam "Zientje" is een herinnering aan de arme bosbewoonster uit de 20^{ste} eeuw die nabij de wijngaarden & appelbomen van het domein woonde, in het Hellegatbos.

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

24 maanden "sur lattes"

DEGUSTATIE

Unieke mousserende witte wijn met een fijne pareling.

- kleur: helder, strogeel
- in de neus: open, zuiver en aromatisch met exotisch fruit en florale toetsen
- in de mond: verfrissend, sappig fruitig met een laag alcoholgehalte en een puntje restsuiker

WIJN & GERECHT

Als aperitief, goede basis voor een cocktail, bij witte schimmelkaas of bij een nagerechten- of fruitbuffet.

Te serveren aan 8° C.



Tip: cocktail met Zientje

Build over icecubes
40 ml Cocchi Americano
40 ml Zientje
40 ml Ginger Ale
zest van Pompelmoes