



**ENTRE
DEUX
MONTS**



Wiscoutre Rosé

Méthode Traditionnelle – Vlaamse Mousseerende Kwaliteitswijn

Druivenvariëteiten: Chardonnay, Auxerrois, Kerner, Pinot Noir

Jaar: 2019

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.

VINIFICATIE

Méthode Traditionnelle en 15 maanden “sur lattes”
Rosé d’assemblage, dosage 7-9 g

DEGUSTATIE

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

- kleur: attractieve rosé met purper schijn
- in de neus: open en zuiver met een explosie van rood fruit
- in de mond: frisse aanzet met veel sappig fruit en een kruidige toets

WIJN & GERECHT

Perfect als aperitief. Serveren aan 8 ° C.

PRIJZEN/MEDAILLES

- Gouden Medaille - Beste Belgische Wijn 2018
- Bronzen Medaille - Beste Belgische Wijn 2019
- Gouden Medaille - Concours Mondial de Bruxelles 2020