



# Pinot Noir

Druivenvariëteit: Pinot Noir

Jaar: 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:

10 dagen schilgisting, dagelijkse overhevelingen, 10 maand op eiken vaten van 3 jaar oud

## DEGUSTATIE

- kleur: licht intens, kersenrood met purper schijn
- in de neus: rood en zwart fruit zoals framboos, braambes en cassis, fijne florale toets en na walsen een delicate houtimpressie
- in de mond: sappig fruit in de aanzet met daarna een complexere structuur met evenwichtige zuren. Gedroogd fruit, zoete specerijen en zwarte peper.

## WIJN & GERECHT

Bij deze fijne rode wijn suggereren we gevogelte en delicaat rood vlees, visbereiding à la plancha met bijv. rozemarijn.

Serveertemperatuur: 14-16°C

## PRIJZEN/MEDAILLES

Zilveren Medaille - Beste Belgische wijn 2017