

ROSÉ ANAÏS

STILLE WIJN

TECHNISCHE FICHE

Rosé Anaïs, een karaktervolle rosé, net zoals Anaïs, de echtgenote van wijnbouwer Martin.



↓
MEER INFO


ENTRE
DEUX
MONTS



ROSÉ ANAÏS

Technische fiche

DRUIVENVARIËTEITEN

Acolon, Pinot Noir

JAAR

2025

ALCOHOLGEHALTE

12%

DEGUSTATIE

KLEUR:

Lichtroze, helder & briljant

IN DE NEUS:

Mango-passievrucht, tropisch fruit, framboos

IN DE MOND:

Exotisch en rood fruit. Verfrissende en sappige afdronk

WIJN EN GERECHT

Door het frisse mondgevoel en de impressies van jong rood fruit is deze rosé uitermate geschikt als apéritief, maar biedt dit tegelijkertijd ook enkele gastronomische mogelijkheden. Bijvoorbeeld met zomerse salades met tomaat en/of pasta, tartaar, sushi, koude visbereidingen, etc. Bij twijfel is er een gemakkelijke regel door namelijk op zoek te gaan naar ingrediënten die ook een roze kleur hebben zoals roze peper, pomelmoes, scampi, zalm, krab, kreeft en rundscarpaccio. Geniet ervan!

MEDAILLES

- Gouden Medaille - Beste Belgische Wijn 2023
- Gouden Medaille - Cool Climate Wine Awards 2023





ROSÉ ANAÏS

Technische fiche

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: 'rosé de saignée partielle', namelijk een heel korte maceratie van de rode druiven in de pneumatische pers. Gisting op 15-16°C en vijf maanden lagering op fijne droesem in inoxen cuves.