



Rosé Anaïs

Druivenvariëteiten: Acolon

Jaar: 2020

Alcoholgehalte: 12 %

Regio: 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: rosé de saignée partielle, nl. 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.

DEGUSTATIE

- kleur: lichtroze, helder & briljant
- in de neus: aardbei, framboos en rode kersen
- in de mond: rood fruit, sappig fruit en verfrissende afdronk

WIJN & GERECHT

- Suggestie(s):
 - Aperitief
- Serveertemperatuur: 10°C