

Jansz Premium Vintage Brut Cuvée

Omschrijving

Dit is een luxe mousserende vintage wijn van Jansz. Rijk, verfijnd en delicaat. De aanzet begint verfrissend en romig met lemon curd en witte bloemen. Als een ware vintage cuvée vervolgt hij zijn weg in brioche en krachtig cream brûlée. De afdrank is lang nagenieten met gesuikerde citroenschil.

Druivensoort(en)

Chardonnay, Pinot Noir

Vinificatie

De wijn wordt volgens de Méthode Traditionnelle gemaakt, hetzelfde principe als in de Champagne streek. De wijn krijgt een tweede gisting op fles zodat er een zachte verfijnde mousse ontstaat. Deze gistcellen zitten drie jaar in de fles voordat ze eruit gehaald worden. Hoe langer de gist in de fles zit hoe zachter de mousse van de wijn.

Ligging

De druiven voor de wijn komen voornamelijk uit Tasmanië. Dit eiland ten zuiden van Australië is een stuk koeler dan het continent. De wijngaarden krijgen koeling door de Antarctische wind uit het zuiden. De koeling is nodig om zoveel mogelijk frisheid en natuurlijke zuren in de wijn te krijgen. Het geheel is opgezet door het Franse Champagnehuis Roederer (bekend van Cristal) maar tegenwoordig is het van Australische kwaliteitsproducent Yalumba.

Spijsadvies

Te serveren als aperitief of bij oesters, gerookte zalm en lichte visgerechten.

Bijzonderheden

Artikelnummer:	0028313
Inhoud:	75
Alcoholpercentage:	12,5
Jaar:	2010
Streek:	Tasmania
Appellatie:	Pipers River region - Tasmania
Wijnhuis:	Jansz Tasmania

