

## Jansz Premium Vintage Brut Cuvée méthode Tasmanoise

### Omschrijving

Licht strogele kleur met hints van goud. Aroma's van honing, geroosterde cashewnoten, toast en citrusfruit. Elegant romig, rijk en vol en perfecte natuurlijke sappige zuren. Frisse en knisperende lange afdronk.

### Druivensoort(en)

64% Chardonnay, 34% Pinot Noir, 5% Pinot Meunier

### Vinificatie

De wijn wordt volgens de Méthode Traditionelle 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:	0028314
Inhoud:	75
Alcoholpercentage:	12
Jaar:	2012
Streek:	Tasmania
Appellatie:	Pipers River region - Tasmania

