

St. Martinus Cuvée Texere

Omschrijving

Deze speciale cuvée is samen met het team van Verbunt Verlinden en St. Martinus samengesteld. Door het gebruik van de verschillende druivenrassen en kleinere tanks is deze wijn complex qua smaak en geur, maar heeft daarnaast ook een frivole, frisse en toch volle afdronk. De fruitige geur waar tonen van steenfruit en bloemige tonen wedijveren om als eerste boven te komen, wordt vervolgd in een samenspel van frisse, smaakvolle zuren. Dit wordt gecombineerd met een volle afdronk. Proef de gelaagdheid door op ontdekkingsreis te gaan naar alle smaken en geuren.

Druivensoort(en)

Johanniter, Auxerrois, Sauvignier Gris, Chardonnay.

Vinificatie

Temperatuur gestuurde gisting (14°C) in kleine, roestvrijstalen vaten waarna een deel op Franse eikenhouten vaten 9 mnd heeft gelagerd.

Herkomst

Wijndomein St. Martinus bestaat uit meerdere percelen, welke zijn gelegen in het zuidelijkste puntje van Nederland tussen de uitlopers van de Ardennen. Het ligt vlakbij het Drielandenpunt in het bergdorpje Vijlen. De druiven die groeien op de wijngaarden van St. Martinus worden milieuvriendelijk geteeld en verwerkt in de vier verdiepingen tellende energieneutrale kelders.

Eettips

Heerlijk bij asperges met zalm, zuurkoolschotel en meloen met gedroogde ham.

Aanvullende informatie

Artikelnummer:	0110100
Inhoud:	75
Alcoholpercentage:	13
Jaar:	2019
Wijnhuis:	St. Martinus

