



Jansz Premium Vintage Brut Cuvée 2015

Omschrijving

Intens gele kleur met een gouden glans. In de neus vers gebrande noten, brioche en citrusfruit. De elegante smaak is romig, rijk en vol met een prachtige mousse en een eindelose afdronk. Deze mousserende wijn is perfect als aperitief, maar ook mooi te combineren met diverse lichte gerechten zoals gerookte vissoorten en schaaldieren.

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 rijpt minimaal vier jaar op zijn lie zodat er een zachte en verfijnde mousse ontstaat. Hoe langer de gist in de fles zit hoe zachter de mousse van de wijn. Bijzonder detail in de productie is dat de stille wijn nog 6 maanden op eiken rust voordat de tweede gisting wordt opgestart.

Herkomst

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.

Eettips

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

Aanvullende informatie

Artikelnummer:	0028315
Inhoud:	75
Alcoholpercentage:	12,5
Jaar:	2015
Streek:	Tasmania
Appellatie:	Pipers River region - Tasmania
Wijnhuis:	Jansz Tasmania

