

Jansz Premium Rosé

Omschrijving

Deze mousserende rosé wijn geeft je de ervaring van aardbeien in een crèmige mousse. De rosé blaadjes geuren als nooit tevoren. Met een fijne verfrissing in de finish. Luxe met een toegankelijke touch.

Druivensoort(en)

Chardonnay, Pinot Noir

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. Om de wijn een roze kleur te geven wordt er een klein percentage rode Pinot Noir wijn toegevoegd.

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

Aanbevolen als aperitief, bij Hors d'Oeuvres of bij lichte visgerechten.

Bijzonderheden

| | |
|--------------------|-----------------------------------|
| Artikelnummer: | 0028299 |
| Inhoud: | 75 |
| Alcoholpercentage: | 12 |
| Streek: | Tasmania |
| Appellatie: | Pipers River region - Tasmania |
| Wijnhuis: | Jansz Tasmania |

