

Jansz Premium Cuvée

Omschrijving

Citrus en kamperfoelie in een perfect geurig begin. Ook in de smaak vervolgt citrus samen met rijpe appel haar weg. De gistrijping op fles vertaald zich in aroma's van nougat en geroosterde amandelen. De finish is lang, mooi met cream en gelukzalig.

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.

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 en andere schelp-en schaaldieren.

Bijzonderheden

| | |
|--------------------|-----------------------------------|
| Artikelnummer: | 0028300 |
| Inhoud: | 75 |
| Alcoholpercentage: | 12 |
| Streek: | Tasmania |
| Appellatie: | Pipers River region - Tasmania |
| Wijnhuis: | Jansz Tasmania |

