

Blanc

Extra Brut 2023 | Limited Edition

Limburgse mousserende kwaliteitswijn, gemaakt volgens de traditionele methode. Verleidelijk en fruitig, met verfijnde aroma's van citrus, rijpe peer en een subtiele hint van brioche. Gemaakt van 100% chardonnay. De kalkrijke bodem, het koele klimaat en het glooiende heuvellandschap van Zuid-Limburg zorgen voor een frisse, verfijnde stijl met levendige aroma's en delicate zuren. Een zachte persing, subtiel houtgebruik, 24 maanden rijping op de gist en een dosage van 3 gram per liter geven de wijn finesse, een pure fruitexpressie en een zachte, elegante mousse. Heerlijk bij zeebaars in zoutkorst, tagliatelle met ricotta en citroen of gegrilde prei met kappertjes en geschaafde amandel.

Van deze limited edition zijn slechts 2.000 flessen geproduceerd.

Aroma	Citrus, peer en een vleugje brioche
Smaak	Vol en zacht, met elegante zuren en een subtiele houttoets
Druiven	100% chardonnay
Dosage	3 g/l
Smaakstijl	Extra Brut
Zuur	6,2 g/l
pH	3,55
Bardruk	6 bar
Vinificatie	Vergist op roestvrijstaal, waarna een klein deel van de basiswijn rijpt op Bourgondisch eiken voor extra verfijning.
Wijngaard	Raarberg
Herkomst	BGA Limburg, Nederland
Oogstjaar	2023
Flesrijping	24 maanden
Gedegorgeerd	December 2025
Alcohol	12,5%