

Classic 2022

Een 'all-time favourite' met aroma's van citrus, fris rood fruit, noten en een hint van brioche. De Classic wordt gemaakt volgens de traditionele methode. De duurzaam geteelde druiven worden zorgvuldig geselecteerd en met de hand geplukt. De vinificatie vindt plaats in onze eigen wijnmakerij in Lemiers. Een zachte persing van de hele trossen zorgt voor fruitige aroma's en een zuivere, verfijnde smaak. De Classic is een klassieke assemblage van 60% chardonnay en 40% pinot noir, afkomstig van de kalkrijke wijngaarden in Holset en Voerendaal. Een deel van de basiswijn is gelagerd op Bourgondisch eiken. Een volledige malolactische omzetting, 30 maanden rijping op de gist en 4 gram dosage geven deze wijn een volle en complexe smaak met verfijnde, levendige zuren.

Aroma	Citrus, fris rood fruit, brioche en noten
Smaak	Droog, levendig en elegant
Druiven	60% chardonnay en 40% pinot noir
Dosage	4 g/l
Smaakstijl	Brut
Zuur	7,1 g/l
pH	3,07
Vinificatie	50% vergisting en rijping op roestvrijstaal, 35% op Bourgondisch eiken en 15% op keramiek. Volledige malolactische omzetting
Regio	Holset en Voerendaal
Herkomst	BGA Limburg, Nederland
Oogstjaar	2022
Flesrijping	36 maanden
Gedegorgeerd	Januari 2026
Alcohol	12%