

Classic

Extra Brut 2023

Limburgse mousserende kwaliteitswijn, gemaakt volgens de traditionele methode. Frisse aroma's van citroen en groene appel, met subtiele tonen van amandel en een lichte toast. Classic is een klassieke assemblage van 60% chardonnay en 40% pinot noir, afkomstig van de kalkrijke wijngaarden in Voerendaal en Holset. De druiven worden duurzaam geteeld, zorgvuldig geselecteerd en met de hand geplukt. Om de pure expressie van het fruit te behouden, worden de druiven zacht geperst.

De aanzet is energiek en verfrissend. Subtiel houtgebruik, een volledige malolactische omzetting van de basiswijn en een lange rijping van 30 maanden op de gist zorgen voor een romige, verfijnde textuur en een elegante mousse. De droge, minerale afdronk is zuiver en aanhoudend. Gedegorgeerd als Extra Brut, met een dosage van 2 gram.

Aroma	Citrus, groene appel, amandel, lichte toast.
Smaak	Frise en energieke aanzet, gevolgd door een romige, verfijnde textuur. Elegante zuren en een fijne, levendige mousse.
Druiven	60% chardonnay en 40% pinot noir
Dosage	2 g/l
Smaakstijl	Extra Brut
Zuur	6,5 g/l
pH	3,28
Vinificatie	55% vergisting en rijping op roestvrijstaal, 30% op Bourgondisch eiken en 15% op keramiek. Volledige malolactische omzetting.
Regio	Voerendaal en Holset
Herkomst	BGA Limburg, Nederland
Oogstjaar	2023
Flesrijping	30 maanden
Gedegorgeerd	Augustus 2026
Alcohol	11%