

Dame 2022

Complexe en karaktervolle mousserende wijn met een gelaagde smaak. Geurend naar lentebloesem, citrus en een toets van vanille. De Dame wordt gemaakt volgens de traditionele methode. De kalkrijke wijngaarden in Holset, Voerendaal en Klimmen vormen een goede bodem voor de chardonnay van deze 'blanc de blancs'. De duurzaam geteelde druiven worden zorgvuldig geselecteerd en met de hand geplukt. De vinificatie vindt plaats in onze wijnmakerij in Lemiers. Een zachte persing van de hele trossen zorgt voor fruitige aroma's en een zuivere, verfijnde smaak. Van de basiswijn is 70% vergist en gelagerd op roestvrijstaal, 20% op kleine vaten van Frans eiken en 10% op keramiek. De Dame is na 30 maanden rijping op de gist gedegorgeerd als brut nature, zonder dosage.

Aroma	Lentebloesem, citrus en een hint van vanille
Smaak	Karaktervol en elegant, met verfijnde zuren
Druiven	100% chardonnay
Dosage	0 g/l
Smaakstijl	Brut Nature
Zuur	7,4 g/l
pH	3,05
Vinificatie	70% vergisting en rijping op roestvrijstaal, 20% op Bourgondisch eiken en 10% op keramiek. Volledige malolactische omzetting.
Regio	Holset, Voerendaal en Klimmen
Herkomst	BGA Limburg, Nederland
Oogstjaar	2022
Flesrijping	30 maanden
Gedegorgeerd	Augustus 2025
Alcohol	12,2%