

Sélection

Brut Nature 2022 | Limited Edition

Limburgse mousserende kwaliteitswijn, gemaakt volgens de traditionele methode. Geurend naar citrus, witte perzik, rijpe appel en bloesem, met verfijnde tonen van toast, hazelnoot en een vleugje vanille. Sélection is een blanc de blancs, gemaakt van de beste, laat geoogste druiven van onze kalkrijke wijngaard bij Voerendaal. In 2022 hebben we de chardonnay aan de ochtendzonzijde van de ranken later geoogst dan de druiven aan de middagzonzijde. Deze bijzondere selectie profiteerde van een langzame en gelijkmatige rijping, met een optimale ontwikkeling van delicate aroma's en een precieze, verfijnde zuurgraad. Zorgvuldig gebruik van kleine eikenhouten vaten geeft de wijn een rijke, romige textuur, structuur en diepte. Het overige deel rijpt op roestvrijstaal, om de levendige frisheid en pure expressie van de chardonnay te behouden. Een lange rijping van 40 maanden sur lie voegt diepgang, tonen van brioche en een zachte, elegante mousse toe. Frisse, zuivere aanzet, gevolgd door een rijke, complexe smaak met een gelaagde structuur, romige mousse en opvallend lange afdronk. Gedegorgeerd als Brut Nature, zonder dosage.

Aroma	Citrus, witte perzik, rijpe appel en bloesem, met een fijne toast en een hint van hazelnoot en vanille.
Smaak	Rijk en complex met een gelaagde structuur en lange, frisse finale.
Druiven	100% chardonnay
Dosage	0 g/l
Smaakstijl	Brut Nature
Zuur	7,14 g/l
pH	3,08
Vinificatie	55% vergisting en rijping op Bourgondisch eiken en 45% roestvrijstaal. Volledige malolactische omzetting.
Regio	Voerendaal
Herkomst	BGA Limburg, Nederland
Oogstjaar	2022
Flesrijping	40 maanden
Gedegorgeerd	Augustus 2026
Alcohol	12%