



Wijndomein Valke Vleug Pinot Auxerrois 'Acacia'

Description

Met een natuurlijke fermentatie en lagering op grote Acacia houten vaten is de opvolger van de witte Pinot Auxerrois 2019 een complexe, gastronomische wijn. De neus is levendig met agrum, lentebloesems, pitfruit en wat toast. Dat extraverte wordt verdergezet in de mond met een combinatie van densiteit én fraîcheur. Het acaciahout is mooi versmolten en geeft de wijn lengte en pit. Een tikje Pinot Gris en Pinot Blanc zorgt voor extra breedte en spanning. Het klein bittertje in de finale maakt hem een ideale foodwijn. En dit bij slechts 11,5%!

Drink bij

Asperges, visgerechten, kreeft en gevogelte

Bodem

Zandleem met diepere kleilagen

Vinificatie

De Auxerrois druiven worden manueel geoogst en getrieerd waarna een hele trossen persing volgt. De spontane fermentatie komt op gang op RVS-tanks en wordt verdergezet in 500l acaciahouten vaten. Na 10 maanden op barrique wordt de wijn gebotteld met minimale interventie.

Wijndomein

Wijndomein Valke Vleug is de wijn(t)huis van Vinetiq. Het domein ontvangt vandaag haar gasten in een aardse architectuur die aan de klassieke Vlaamse hoeve een nieuwe dimensie geeft. Internationaal gerenommeerd architect Vincent Van Duysen zorgde voor een unieke moderne interpretatie. De rust en soberheid van het domein vormen vandaag een nieuw lokaal baken te midden van het sereen groen van open velden en 4,3 hectaren omliggende wijngaard.

PRODUCT TYPE

1. simple

PRODUCT VISIBILITY

1. outofstock

PRODUCT CAT

1. Medium wit
2. België

PRODUCT TAG

1. België
2. Medium wit
3. PROMO
4. wijn
5. wit

PA BEDRUIVING

1. Pinot Blanc
2. Pinot Gris
3. Pinot Auxerrois

PA INHOUD

1. 75cl

PA JAARTAL

1. 2018

PA LANDEN

1. België

PA STREEK

1. Scheldeland