

HARTMAN MOLAVI - Sprankelende witte wijn



Karakteristieken: Complexe neus, met mooie geroosterde aroma's als gevolg van 4 jaar op de droesem, delicate tonen van geroosterd brood en noten. Hints van citrusvruchten, bergamot en gedroogde mango.

Fris en knisperend in de mond, met zachte bubbels.

Tip gerechten: Dit zou perfect passen bij vette, zoute kazen zoals Graviera, Grana Padano en oude cheddar. Perfect als aanvulling op gefrituurd voedsel, zoals gebakken aardappelen en gebakken vis. Dit is ook perfect voor gemarineerde zeevruchten, misschien een lekkere ceviche, tartaar of oesters.

Variatie druivensoorten: Romeiko 50%, Xinomavro 50%

Romeiko - Chania, Crete

Bodem: Diepe, kleiige, lemige, kalkhoudende grond 550 tot 600 meter hoogte

Wijngaard snoeien en bewerken: Oude wijnstokken, geleid in Goblet

Oogst: 24 augustus 2016

Wijnbereiding: Blanc de Noir. Na het voorzichtig pletten en persen van de druiven, vergisten we de vrijlopende most in roestvrijstalen tanks bij een constante temperatuur van 17°C.

Xinomavro - Amyntaio, Florina

Bodem: Klei- / leemachtige bodem op 700 m hoogte

Wijngaard snoeien en bewerken: Niet geënte wijnstokken van meer dan 40 jaar oud. Gestekt in dubbele Guyot

Oogst: 5 – 15 of September

Wijnbereiding: Blanc de Noir. Persing van de volledige tros. Fermentatie van de vrijlopende most met de inheemse gisten. Traditionele methode.

Sur - 4 jaar rijping in de fles

Gedistilleerd: 14/3/2020

Wijnanalyse: Alc. % 11.50 - pH 2.87 - Zuurtegraad 9.7g/l

Houdbaarheid: 0 – 4 jaar



Wijnhuis - MANOUSAKIS