DeMorgenzon Stellenbosch DMZ Limited Release Marsanne

Stellenbosch - Zuid-Afrika

Dankzij onze warme band met DeMorgenzon kunnen we jaarlijks enkele Limited Releases aanbieden: exclusief voor ons gebottelde wijnen van vaten die aanvankelijk bedoeld waren voor de luxe Reserve- of Maestro-wijnen. Niet eerder konden we een pure Marsanne aanbieden. De druiven zijn afkomstig uit de eigen wijngaarden van DeMorgenzon, met een koele zuidelijke expositie en een bodem van (verweerd) graniet. Eenmaal perfect rijp worden de druiven met de hand geplukt. Na ontstelen en kneuzen weken de schillen 4 uur in het sap, wat zorgt voor extra smaakextractie. De vergisting verloopt spontaan in Franse barriques en eiken foeders. Vervolgens rijpt de wijn 9 maanden in een betonnen ei. De resulterende wijn heeft een perfect rijpe fruitexpressie. De smaak is vol, rijk en soepel met veel diepgang en een lange afdronk. Een pracht van een (eet)wijn!



Proefnotitie

Licht citroengele wijn met een gelaagde geur van gele bloemen, perzik, abrikoos, mandarijn en brioche. De smaak is vol en rijk met evenwichtige zuren. Aanhoudende afdronk met nuances van amandel en toast.

Drinken bij

Karaktervolle, soepele, droge witte wijn om zo te drinken, of bij verfijnde gerechten. Heerlijk bij vegetarische quiches, tonijntartaar met sesamolie, groentetempura of zachte kazen.

Houdbaarheid

Nu prachtig en houdbaar tot ten minste 5 jaar na de oogst.

Druivenrassen

100% Marsanne

Persoonlijke proefnotitie

Wijnkoperij Luuc van Boort
Sinds 1905

Wijnkoperij Luuc van Boort
Waterstraat 46
5301 AK Zaltbommel
0418-512424
www.vanboort.nl