

Villiera - Tradition Brut NV

Land	Zuid-Afrika
Herkomstgebied	Paarl
Wijnmaker	Jeff Grier
Wijnhuis	Villiera
Wijnschrijving	Villiera, een wijnhuis in familiebezit, bevindt zich in het zuidwestelijke puntje van de wijnstreek Paarl, waar het duidelijk aanwezige mediterrane karakter van het klimaat zeer gunstig is voor de wijnbouw. Al het fruit wordt geteeld op het wijngoed van Villiera zelf, hetgeen de wijnen een uitgesproken en uniek karakter verleent. Van de wijngaard tot in de kelder worden technieken toegepast die deze uitgesproken aroma's en smaakelementen van de gebruikte druivensoorten ontwikkelen en vasthouden.



Blend	65% Pinot Noir, 35% Chardonnay
Kleur	Helder lichtgeel, fijne mousse
Geur	Een rijk bessenparfum, tonen van gist en geroosterd brood
Smaak	Vol van smaak, met een sterke impressie van brood en een zachte mousse
Afdronk	Ontwikkelt een grote frisheid in de afdronk

Wijn/spijscombinatie	Salades met schaal- en schelpdieren / Gepocheerde oesters met spinazie / Gestoomde tongfilet met gamba's								
Onderscheidingen	4 sterren in John Platter's South African Wine Guide, finalist 2000 Proefschrift Wijnconcorso België								
Vinificatie	Gezonde druiven die net niet rijp zijn, worden heel zacht geperst met een persprogramma dat ook voor Champagne wordt gebruikt. Alleen de cuvée (eerste persing) wordt gebruikt voor de blend. De wijn doet er in de fles ongeveer zes weken over om CO2 te produceren. De wijn rijpt "sur lie" gedurende een periode van 18 maanden tot twee jaar								
Analyse	<table><tr><td><i>Alcohol</i></td><td>12 %</td></tr><tr><td><i>Restsuiker</i></td><td>8,0 g/l</td></tr><tr><td><i>Totaal zuur</i></td><td>7,0 g/l</td></tr><tr><td><i>pH</i></td><td>3,22</td></tr></table>	<i>Alcohol</i>	12 %	<i>Restsuiker</i>	8,0 g/l	<i>Totaal zuur</i>	7,0 g/l	<i>pH</i>	3,22
<i>Alcohol</i>	12 %								
<i>Restsuiker</i>	8,0 g/l								
<i>Totaal zuur</i>	7,0 g/l								
<i>pH</i>	3,22								
Bewaarpotentieel	Tot 3 jaar na dégorgement. Perfect drinken: nu								