

Villiera - Tradition Brut Rosé

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	70 % Pinot Noir, 20% Chardonnay, 10 % Pinotage
Kleur	Helder, dieprosé, fijne mousse
Geur	Tonen van gist met lichtrood fruit en een aangename frisheid
Smaak	Een volle, rijke smaak van de Pinot Noir, in combinatie met de elegantie van de Chardonnay en het unieke karakter van de Pinotage, die de wijn extra kleur geeft, met een elegante mousse
Afdronk	Een grote frisheid in de nasmaak

Wijn/spijscombinatie	Gepocheerde kreeft met een lichte kreeftenjus / Gebakken langoustine met kreeftenolie / Salade met gamba's en mangochutney / Desserts met rood fruit / Crème Brulée
Vinificatie	De druiven worden in z'n geheel geperst volgens de methode welke wordt gebruikt in de Champagne streek. Alleen de cuvee (het beste sap) wordt gebruikt voor deze wijn. Na het blenden wordt gist en suiker toegevoegd voor de tweede gisting op fles. Deze gisting duurt ongeveer 6 weken en zorgt voor de vorming van CO2. De mousserende wijn rijpt in contact met de schillen gedurende 18 maanden.
Bewaarpotentieel	Tot 3 jaar na dégorgement. Perfect drinken: nu