Wijngoed Wolf Souvignier

Noord-Brabant - Nederland

Maak kennis met deze Souvignier Gris van Wijngoed Wolf. Een heerlijk frisse en aromatische witte wijn die bewijst dat Noord-Brabant een wijnstreek is om in de gaten te houden.Het gematigde Nederlandse klimaat, met zijn zonnige zomers, geeft de druiven alle tijd om rustig te rijpen en complexe aroma's te ontwikkelen.Wijnmakers Laura en Bas ruilden hun carrières in voor een droom: een eigen, duurzame wijngaard in het Brabantse land.Noord-Brabant staat bekend om zijn gastvrijheid en culinaire producten, en deze wijn sluit daar naadloos op aan bij bijvoorbeeld de klassieke asperges.De wijn is puur en fris, zonder houtrijping, waardoor het levendige fruit van de souvignier gris druif de hoofdrol speelt.SmaakprofielNeus: Expressief en aromatisch, met geuren van rijpe perzik, abrikoos, een vleugje citrus en een subtiele kruidigheid.Mond: Een frisse en sappige aanzet, gevolgd door een smakelijk palet van steenfruit en een hint van grapefruit die voor spanning zorgt.Body/tannine/zuur: De wijn heeft een medium body met verfrissende, goed geïntegreerde zuren die het geheel levendig houden.Afdronk: De afdronk is zuiver, middellang en laat een plezierige, minerale toets achter.Wijn-spijsAsperges op klassieke wijze - De frisse zuren en het fruitige karakter van de wijn vullen de delicate smaak van asperges perfect aan.Salade met geitenkaas en perzik - Het fruit in de wijn haakt mooi aan bij de perzik, terwijl de zuren de geitenkaas in balans brengen.Gegrilde dorade met citroen en kruiden - Een lichte, pure combinatie waarbij de wijn de vis niet overstemt, maar juist verfrist.Sushi en sashimi - De zuiverheid en mineraliteit van de wijn passen uitstekend bij de delicate smaken van rauwe vis.Moment &

serveertipsTemperatuur: 8-10°CGlas: Een standaard wit wijnglas of een tulpvormig glas is ideaal om de aroma's goed tot hun recht te laten komen.Bewaarpotentieel: Nu op dronk, maar kan zeker nog 2 tot 3 jaar bewaard worden.Herkomst & producentIn het hart van Noord-Brabant, in Sint-Michielsgestel, vonden Laura de Hollander en Bas Klerx hun droomplek: Wijngoed Wolf. Met een achtergrond in biologie en een passie voor wijn, besloten ze het roer om te gooien. Ze richten zich volledig op duurzame wijnbouw met druivenrassen die perfect passen bij het Nederlandse klimaat, zoals deze souvignier gris. Hun wijnen zijn een eerlijk en puur product van Brabantse bodem, gemaakt met veel kennis en nog meer liefde. En dat proef je.Leuk weetje: deze wijn komt uit een bijzonder goed wijnjaar.

Persoonlijke proefnotitie

addicts au vin
VINDICT

Vindict
Docklandsweg 5
1031KN Amsterdam
085-4862177
www.vindict.nl