Betuws Wijndomein LingeRood Cuvee Barrique

Betuwe - Nederland

Maak kennis met de LingeRood Cuvee Barrique: een serieuze rode wijn van eigen bodem die je vooroordelen overboord gooit. Dit is geen licht rood sap, maar een krachtige en complexe wijn die met trots naast zijn Franse of Italiaanse neven kan staan.

Wat maakt deze wijn zo bijzonder?

De Betuwe heeft een gematigd klimaat met vruchtbare rivierklei, wat een perfecte basis vormt voor de Regent-druif om volledig te rijpen.
Wijnmaker Diederik Beker van Betuws Wijndomein is een echte pionier die zijn hart heeft verpand aan de Regent-druif en er het allerbeste uithaalt.
Deze wijn is letterlijk uit de klei van de Betuwe getrokken, een streek die we kennen als de fruittuin van Nederland.
De toevoeging 'Barrique' verraadt dat de wijn heeft gerijpt op kleine eikenhouten vaten, wat zorgt voor extra diepgang, structuur en zachte vanilletonen.

Smaakprofiel

Neus: Een uitnodigende geur van rijp donker fruit, zoals bramen en zwarte bessen, aangevuld met zoete specerijen en een hint van vanille en laurier.
Mond: Vol en zacht, met smaken van zwarte kersenjam, pruimen en een subtiele kruidigheid die doet denken aan de eikenhouten vaten.
Body/tannine/zuur: Een stevige body met rijpe, soepele tannines (het wat stroeve gevoel in je mond) die mooi in balans zijn met de frisse zuren.
Afdronk: De afdronk is lang en blijft boeien, met fruitige tonen die langzaam plaatsmaken voor

vanille en een zacht kruidje.

Wijn-spijs

Stoofvlees: De volle smaak en structuur van de wijn sluiten naadloos aan bij een rijk en kruidig stoofgerecht.
Gegrilde biefstuk: De tannines in de wijn worden zachter door het eiwit in het vlees, waardoor zowel de wijn als de biefstuk beter tot hun recht komen.
Hertenbiefstuk met bramensaus: Een klassieke combinatie waarbij het donkere fruit in de wijn perfect aansluit bij het wild en de saus.
Harde, gerijpte kazen: Probeer hem eens met een stuk oude brokkelkaas; een waar feest voor je smaakpapillen.

Moment & serveertips

Temperatuur: 16-18°C
Glas: Een ruim Bordeauxglas, zodat de aroma's alle ruimte krijgen om zich te ontwikkelen.
Bewaarpotentieel: Nu heerlijk op dronk, maar kan zich in de kelder nog zeker 5 tot 7 jaar verder ontwikkelen.

Herkomst & producent

In het hart van de Betuwe, in het plaatsje Erichem, ligt het Betuws Wijndomein. Hier bewijzen Arina en Diederik Beker dat Nederlandse wijn serieus genomen mag worden. Met passie en vakmanschap creëren ze wijnen die het unieke karakter van de streek weerspiegelen. De LingeRood Cuvee Barrique is hun vlaggenschip, een prachtig voorbeeld van wat mogelijk is met de robuuste Regent-druif op Nederlandse bodem.



Drinken bij

Heerlijk bij stoofschotels of Hollands wild.

Druivenrassen

Regent

Persoonlijke proefnotitie

addicts au vin VINDICT

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