Apostelhoeve Cuvée XII

Limburg - Nederland

De Apostelhoeve Cuvée XII is hét bewijs dat Nederlandse wijn serieus goed kan zijn. Deze blend uit Limburg is fris, barstensvol fruit en een absolute favoriet bij de eerste zonnestralen of natuurlijk bij het witte goud: asperges.

De druiven groeien op de zonnige zuidhellingen van de Louwberg in Maastricht, waar het microklimaat en de mergelbodem zorgen voor een optimale rijping.
Wijnmaker Mathieu Hulst combineert generatielange ervaring met frisse ideeën, die hij onder andere opdoet tijdens stages in de Franse Elzas.
Net als in de Elzas leent de Limburgse mergelbodem zich perfect voor aromatische witte wijnen, wat de Cuvée XII een uniek mineraal karakter geeft.
Een loepzuivere en droge witte wijn zonder houtrijping, volledig gericht op het uitdrukken van het frisse fruit.

Smaakprofiel

Neus: Een stuivende geur van wit fruit zoals peer en appel, met hints van citrus, vlierbloesem en een vleugje kruidigheid.
Mond: Fris en sappig met een levendige aanzet. Smaken van groene appel, witte perzik en een lichte mineraliteit voeren de boventoon.
Body/tannine/zuur: Een lichte body met verfrissende, goed geïntegreerde zuren die de wijn spannend en levendig houden.
Afdronk: De afdronk is schoon, verkwikkend en van gemiddelde lengte, met een plezierig bittertje op het eind.

Wijn-spijs

Asperges op klassieke wijze - De frisse zuren en het fruit snijden perfect door het romige van de botersaus en het ei.
Salade met geitenkaas - De zuren in de wijn vormen een mooie tegenhanger voor het vet van de kaas.
Gegrilde witvis - De mineraliteit van de wijn sluit naadloos aan bij de delicate smaak van de vis.
Schaal- en schelpdieren - Denk aan een plateau fruits de mer; de wijn voelt zich er als een vis in het water.

Moment & serveertips

Temperatuur: 8-10°C
Glas: Een standaard glas voor witte wijn is perfect. Een tulpvormig glas accentueert de aroma's het best.
Bewaarpotentieel: Nu op dronk, maar kan nog 2 tot 3 jaar bewaard worden.

Herkomst & producent

De Apostelhoeve, gelegen op de Louwberg in Maastricht, is een van de pioniers van de Nederlandse wijnbouw. Wat in 1970 begon als een gewaagd experiment van Hugo Hulst, is uitgegroeid tot een wijndomein met internationale allure. Vandaag de dag zet zoon Mathieu de traditie voort. De unieke löss- en mergelbodem legt de basis voor de mineralige en verfijnde stijl van hun wijnen. Het is een prachtig familieverhaal over doorzettingsvermogen en liefde voor de Limburgse grond.



Proefnotitie

Rijp steenfruit als perzik en abrikoos, lichte kruidigheid en maar ook florale tonen en frisheid. Lekker zacht in de afdronk.

Drinken bij

Deze wijn wordt jaarlijks net op tijd uitgebracht voor het Hollandse witte aspergeseizoen en is daarmee dan ook een perfecte match. Maar deze wijn is veel breder inzetbaar. Bij salades bijvoorbeeld, maar ook groentengerechten, visgerechten, risotto, pasta's, en lichte vleesgerechten. Keuze volop!

Druivenrassen

40% Müller-Thurgau, 30% Auxerrois, 30% Pinot Gris

Persoonlijke proefnotitie

addicts au vin VINDICT

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