Kluisberg

Pinot Blanc

Alcoholgehalte:	12 %
Beschermde oorsprong benaming:	Hageland
Categorie:	Gecontroleerde Oorsprongsbenaming. A.O.C.
Druivenras:	100 % Pinot Blanc
Aanplant:	1995, 2005, 2008

Wijn en terroir

- Bodem: zandleem met diestiaanse- en ijzerzandsteen
- Klimaat: warm en gematigd klimaat
- Duurzame wijnbouw: ontbladeren, inzaaien van gras tegen erosie

Vinificatie:

- Monocepage
- Zachte persing met pneumatische pers,
- Gisting
- 6 maanden lagering in inox cuves
- Bevat sulfieten en eiwitten



Degustatie:

Lichte schitterende kleur.
Florale neus van witte bloesem gemengd met een aangename kruidigheid.
Levendig en fris in de mond met aroma's vol en rijp fruit. Smakelijk en gebalanceerde zuren die resulteren in een middellang afdronk.
Kan het best fris en jong gedronken worden
Bewaartermijn: 2 - 3 jaar

Wijn en gerecht:

Suggesties:

- Aperitief
- Gerechten met vis en schaaldieren
- Asperges
- Slaatjes

Best serveren op 10°C

Prijzen en medailles:

- Zilveren Medaille – Beste Brabantse Wijn 2019
- Gouden Medaille – Beste Belgische Wijn 2017
- Gouden Medaille – Beste Belgische Wijn 2016

100% Belgische wijn

BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMING

Rijnrode 5
3460 BEKKEVOORT (Assent)
BTW: BE 0462 566 175

Tel: +32 (0) 13 33 78 69
info@kluisberg.be