



OMSCHRIJVING

De persoonlijkheid en delicatessen van de twee druivenrassen bieden een neus van zwarte bes, framboos en vlierbloesem. In de mond komt de aromatische identiteit van de Riesling tot uiting door tonen van witte perzik en verse lychee. De Ugni blanc brengt finesse en frisheid. De aromatische tonen volgen elkaar op, waaraan herinneringen aan fris witbier worden toegevoegd en een elegant vleugje bitterheid van grapefruit. Een unieke blend voor een uitgebalanceerde en zeer originele droge witte wijn.

VINIFICATIE

De oogst vindt ongeveer 1 tot 2 weken eerder plaats (Riesling wordt geoogst rond 10,5% alc., Ugni blanc rond 9% alc). Elk druivenras ondergaat vervolgens een 12-uur durende maceratie van de schil voordat ze onder lage druk worden geperst om plantaardige smaken te voorkomen. De verkregen sappen worden 2 weken in de pre-fermentatiefase in de kou bewaard op fijne droesem om meer primair fruit en structuur te verkrijgen. De twee druivensoorten worden vervolgens gemengd en gezamenlijk gefermenteerd voordat ze 10 weken onder dagelijks roeren op fijne droesem in roestvrijstalen tanks worden gerijpt.

VERKOOPARGUMENTEN

- Natuurlijk verkregen alcohol met een gehalte van 9,5%, zonder dealcoholisatie.
- Geproduceerd met de Riesling druif, die eigenlijk niet bedoeld was om gevestigd te worden in Gasgogne.
- Ondanks een laag alcoholgehalte bevat de wijn rijke aroma's, structuur, balans en delicatessen.

AWARDS

2023 - CWSA Best Value : Gold | 2023 - Concours Général Agricole : Silver | 2022 - Japan Wine Challenge : Bronze

AANVULLENDE INFORMATIE

Druivenrassen: Riesling, Ugni Blanc
Merk: Domaine Tariquet
Land: Frankrijk
Kleur: Wit
Categorie: Wijn
Smaakwijzer: Droog, Elegant, Mild
Alcohol percentage: 9.5