

193 – Jurasse – Méthode Traditionnelle



België

WIJNDOMEIN

Domaine Holvast

OORSPRONG

Asse, België

WIJNBEREIDING

Net zoals bij Champagne worden de flessen voor minimum 9 maanden sur lattes gelegd. Tijdens het dé gorgeren word er een eigen gestookte likeur aan toegevoegd

ALCOHOLGEHALTE

11°

DRUIVENSOORT

Merzling, sirius, regent en leon millot.

TE SCHENKEN BIJ

Ideaal als aperitief.

BEWAARTIJD

2 jaar

KLEUR

Briljante groengele kleur en een fijne pareling.

NEUS

Aroma's van perzik en citrus, nadien wat brioche en extra toets van Geuzegist.

SMAAK

Krachtig met beklivende zuren, groene appel, wel sappig en goed droog met achteraan op de tong de typische Geuzetoets

ACIDITEIT

7 g/l

RESTSUIKER

<1 g/l

Vinilicious

