SERENDIPITY AHR BLANC DE NOIR

Proefnotitie
Elegante en spannende wijn! Gemaakt van Pinot Noir druiven uit de Ahr. Heerlijke neus van amandelbloesem en wit steenfruit zoals zo'n plat geslagen perzik ofwel een wilde perzik. Fruitige en volle aanzet van frambozen en abrikoos, mineralig, sappig, met een romige toets. Heeft pit en bloost roze-wit.

Wijn/spijs
Heerlijk bij licht Mediterrane gerechten, kip, kalkoen, vegetarisch maar ook bij Coquilles of een gegrild visje. Zelfs bij de Aziatische keuken blijft deze dame staan.

PRODUCENT

Serendipity

Hoe het allemaal begon
 Toevalstreffers. In 2011 krabbelde de Nederlandse Monique Breuer op papier: 'In 2015 wil ik een Pinot Noir Serendipity gemaakt hebben.' Ze had nul ervaring en geen idee hoe en waar ze deze droom zou verwezenlijken. Uiteindelijk bracht een reis naar Zuid-Afrika haar naar de bestemming waar ze moest zijn. De betekenis van 'serendipity' voor Monique is het aangaan van het avontuur en geloven in je droom. 'Als je ervoor kiest om je passie te volgen, rolt het pad dat je moet gaan volgen zich voor je uit. Zonder krampachtig zoeken vind je de weg en word je omgeven door de onzichtbare serendipity flow.' De hemel-en-aarde vallei, in walker Bay, ten noorden van Hermanus, wordt gezien als lands beste regio voor de lastige pinot noir druif. De Atlantische oceaan is dichtbij en zorgt voor genoeg voor een koeler klimaat. De pinot noir plukt ze vroeg in de ochtend met het handje in de Hemel-en-Aarde Ridge Vallei. Met liefde en geduld maakt ze een elegante en stoere wijn. Wat is haar missie
 En de volgende droom staat ook al klaar.....want zonder stip op de horizon is niet voor Monique weggelegd. Zes Pinot Noirs maken in zes landen is de nieuwe uitdaging. Hoe? Geen idee. Maar gewoon beginnen met twee oogsten per jaar. In de Ahr in Duitsland heb ik mijn 2e en 3e Pinot gemaakt. Bourgogne staat op programma voor 2022. Dan volgen nog Chili, Oregon en New Zeeland en in 2030 moeten alle zes gemaakt zijn. Dan is het tijd om een Champagne te maken van 100% Pinot Noir om te vieren dat het gelukt is. Wat is het volgende
 Op naar de Bourgogne; In 2022 gaat ze zich focussen op de Bourgogne voor haar volgende wijn. Ze hoopt de zomer naar de Bourgogne te gaan om de eerste voorbereidingen te treffen. Door Covid-19 heeft dit nieuwe project flink wat vertraging opgelopen, maar ze laat zich niet uit het veld slaan. Haar missie staat nog fier overeind, die zes Pinots Noirs gaan er komen!

Info logo

INFO

Productnummer	6980/20	Ei allergenen	Nee
Land	Duitsland	Melk allergenen	Nee
Gebied	Ahr	Sulfiet allergenen	Ja
Kleur	Rosé	Gluten allergenen	Nee
Alcohol	12	Gedistilleerd	Nee
Restsuiker	3.8	Biologisch	Nee
Zuurgraad	5.94	Type sluiting	Stelvin
PH Waarde	0	Aantal per verpakking	6
Inhoud	0.75	GTIN product	4260149229984
		GTIN verpakking	4260149229984