

Apostelhoeve Cuvée XII Brut

Proefnotitie: Deze brut heeft een schitterende lichtgele kleur met een fijne mousse. Er komt een rijkelijke geur van bloesem en tropisch fruit naar voren maar ook tonen van amandel en een hint van rozen. De brut heeft mooie levendige zuren, welke zorgen voor verfijning en verfrissing, dit alles met een fluweelzachte mousse. In zijn smaak rijkelijk en breed met een duidelijke toets van mineralisatie van de unieke mergelbodem rondom Maastricht. Uiteindelijk een mooie lange finale.

Specificatie:
Producent Apostelhoeve
Druivensoorten 50% auxerrois, 25% riesling en 25% pinot-gris
Land van herkomst Nederland
Streek / Gebied Limburg
Sluiting Kroonkurk
Categorie Mousserend
Alcoholpercentage 12,5%

Smaakprofiel: Levendig & verfijnd, mineralig, rozen

Vinificatie: De druiven staan op een mergelbodem, met hierop humus rijke löss. Gemaakt volgens de traditionele Franse 'Méthode traditionnelle', met een tweede gisting op de fles. Eerste gisting op RVS en negen maanden sur lattes.

Wijn & spijs: Heerlijk als aperitief, bij lichte visgerechten en sushi.

Awards:

Achtergrondinformatie: Het oudste wijndomein van Nederland! Gelegen op de Louwberg, ten Zuiden van de stad Maastricht in het prachtige Jekerdal. Sinds 1973 worden op deze zuidoost helling door de familie Hulst weer druiven geogst en tot intens fruitige wijnen verwerkt. Met hun hypermoderne oogstmachine kunnen ze extreem precies het oogstmoment vaststellen, en hele goede druivenselectie toepassen.

Op de Apostelhoeve, één van Limburgs mooiste plekjes bovenop de Louwberg, troont Limburgs oudste en een van de grootste wijndomeinen van Nederland. Het wijndomein van de Apostelhoeve bestaat op het moment uit 14 hectare, waar 5 verschillende druivensoorten zijn aangeplant: Müller-Thurgau, Auxerrois, Riesling, Pinot Gris en sinds 2020 ook Viognier.

