

Apostelhoeve Cuvée XII

Proefnotitie: De wijn heeft een brede geur met zowel exotisch fruit als ook wit en rood fruit. Daarnaast kent deze wijn ook kenmerkende florale toetsen. In zijn smaak een brede beleving met concentratie en lengte.

Specificatie:

Producent Apostelhoeve
Druivensoorten 40% müller-thurgau, 30% auxerrois en 30% pinot gris
Land van herkomst Nederland
Streek / Gebied Limburg
Sluiting Kurk
Categorie Wit
Alcoholpercentage 12,5%

Smaakprofiel: Floraal, exotisch & wit fruit

Vinificatie: Bodemstructuur: Mergelbodem met hierop humus rijke löss.
Fermentatie: RVS tanks
Lagering: Geen

Wijn & spijs: Visgerechten, salades, risotto, pasta's, kalfsvlees en kazen. De Apostelhoeve Cuvée XII is tevens een super combinatie met witte asperges.

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.

