Wijngoed Monteberg
2016 Siegerrebe

- 0,75L



KWESTIE VAN SMAAK

Aromatisch en zeer uitgesproken in de mond. Dankzij zijn aangename zuren is verfrissing en lengte verzekerd. Het kleine aandeel Müller Thurgau geeft het geheel nog een extra dimensie. Ideaal bij een schenktemperatuur van 10°C. Wordt best gedronken in de eerste 5 jaar. Als aperitief alsook bij een lichtere maaltijd zoals een slaatje, mosselen, voorgerecht en asperges.

Klimaat:

Zuidelijk gericht hellingen (enkele ZW of ZO). Bescherming ten noorden door bossen. Op kleine afstand van de kust (gematigd zee klimaat), gunstig tegen vorst.

Ondergrond:

Zand-leem met witte keien en grote ijzerzandsteen-structuren (natuurlijke drainage).

Vinificatie:

Siegerrebe en Müller Thurgau. Apart geoogst en niet ontsteeld. Rustige, geleidelijke en gecontroleerde pneumatische persing. Gescheiden gisting op inox vaten. De druif heeft na de alcoholische gisting geen malolactische gisting gekregen. Na een 'passage au froid' toe ter stabilisatie en als de smaken voldoende homogeen geworden zijn wordt met Kiezelguhr gefilterd en gebotteld.

WIJNGOED MONTEBERG

In 1996 legde Jean-Pierre Six de kiem voor Wijngoed Monteberg. Een terrein op de zuidflank van de Monteberg (wat eigenlijk de andere kant is van de befaamde Kemmelberg), 600 wijnstokken en een goeie dosis pit: deze drie ingrediënten lagen aan de basis van wat een gedurfd experiment op Heuvellandse bodem was. Jean-Pierre kreeg echter al gauw de smaak van de wijnbouw te pakken en legde zich verder toe op zijn passie. "Een project moet rijpen zoals een goede wijn!", aldus de wijnbouwer en zo werd het pionierswerk zijn levenswerk. Van verdienstelijk en sympathiek tot vakmanschap en kwaliteitsproduct. In de loop der jaren werden gigantische stappen gezet om te komen tot een respectvol wijndomein. Jean-Pierre heeft ondertussen de fakkel van Wijngoed Monteberg doorgegeven aan een nieuwe generatie. Edward en Katrien, die al jaren meeschreven aan dit authentieke familieverhaal, bouwen nu met hart en ziel verder aan de droom van hun vader. Terwijl 20 jaar geleden de Belgische wijnbouw nog een lachertje was ontdekken onze sommeliers nu eindelijk het potentieel van wat allemaal mogelijk is in onze lage landen... En het kan alleen maar beter worden!

Het Wijnhuis Essen
Stationsstraat 107 - 2910 Essen
essen@hetwijnhuis.be