

Rivesaltes Ambré

Omschrijving

Aroma's van gedroogd fruit en hazelnoot. In de smaak herkent men walnoten, rozijnen en dadels. Prachtige verfijnde smaak. Niet echt zoet, eerder heel rijp.

Druivenras(sen)

100% Grenache Blanc

Vinificatie

Traditioneel met lagering op oude eiken vaten gedurende 7 jaar en daardoor ontstaat die prachtige amberkleur.

Herkomst

De wijngaarden liggen rondom het plaatsje Rivesaltes in de Roussillon. De bodem bestaat uit klei en leisteen.

Eettips

Serveren bij dessert met noten, amandel of caramelijs en stracciatella. Heerlijk bij een crema catalana, bijna, maar niet helemaal hetzelfde als een crème brûlée. De kruiding is anders. Ideale serveertemperatuur is 13°C.

Bijzonderheden

De zoete wijnen van Rivesaltes heten 'vin doux naturel'. Naturel omdat er geen suiker aan is toegevoegd. Halverwege de gisting breken de boeren het proces af door een scheutje brandewijn bij de most te gieten. Dan houdt je onvergiste druivensuikers over, vandaar. Die maken het zoet. Weelderig, intens, zoet, dat ervoor zorgt dat de wijnen lang kunnen rijpen. Ze zijn onverwoestbaar!

Aanvullende informatie

Artikelnummer:	0464605
Wijnsoort:	Witte Zoete / Dessertwijnen
Inhoud:	37,5
Alcoholpercentage:	16
Jaar:	2013
Land:	Frankrijk
Streek:	Languedoc Roussillon
Appellatie:	AC Rivesaltes
Wijnhuis:	Cazes

