Pinot Blanc 2025 - Wijndomein Aldeneyck

Expressief wit

6 maanden in inox cuves

De wijn

Deze Pinot Blanc 2025 uit de Limburgse Maasvallei verleidt met sappige conferencepeer, kruisbessen en een subtiele kruidigheid. De smaak is fris en levendig, met verfijnde zuren en een zachte rondheid. Zes maanden rijping op de fijne gistbezinking in roestvrijstalen tanks geven de wijn extra inhoud, terwijl het fruit volop tot zijn recht komt. Een fijne minerale toets en een lange, smaakvolle afdronk maken het geheel bijzonder elegant.

Een aantrekkelijke Belgische witte wijn als aperitief, maar ook een uitstekende keuze bij asperges, oesters, sint-jakobsvruchten of een verfijnd visgerecht.

Het wijnhuis

In het hart van beide Limburgen in het pittoreske Maaslandse dorpje Aldeneik, vlakbij terrasjesstad Maaseik, ligt de 10 hectaren grote wijngaard van Karel en Tine Henckens-Linssen.

De Maas zette duizenden jaren lang grind- en kiezellagen af op de oevers, met als toplaag leem en klei. Rond de abdij van de heiligen Harlindis en Relindis uit Aldeneiken, verbouwde men al omstreeks het jaar 750 wijn, weliswaar in een bescheiden hoeveelheid. Maar tijdens de wat latere middeleeuwen kwam er vanwege een merkbaar kouder klimaat en woelige ontwikkelingen een onderbreking. Tussen Maasmechelen en Roermond is de vallei nu een van de droogste gebieden in de Benelux. Dankzij het warmere microklimaat – de wijngaardhelling is zuidzuidoostelijk georiënteerd – ontwikkelen de Pinot-druiven volop de minerale aroma’s en de fruitige smaak die Pinot-wijnen uit de Maasvallei typeren.

Om de best mogelijke kwaliteit van de wijn te bereiken, volgde Karel een opleiding tot Winzer (wijnbouwer) aan het wijnbouwinstituut in Trier, in de Moezelstreek. Op zijn domein streeft hij als wijnbouwer naar een beperkte opbrengst per wijnstok van maximaal 50 hectoliter per hectare . Alle elementen van het terroir – het droge en warme klimaat aan de Maas, de stenige bodem, de zuidzuidoostelijke helling staan garant voor zinnestrelende wijnen.