



Pinot Gris Barrique 2024 - Wijndomein Aldeneyck



Vol wit



75 cl



België



Maasvallei



Pinot Gris



4 maanden op Franse eikenhouten vaten



2024



Gevogelte, Schaal- en schelpdieren, Vis in saus

De wijn

Pinot Gris met een verfijnde en gebalanceerde fumé-toets door opvoeding en rijping in barriques van Franse eik. Een subtiel evenwicht met uiterst verfijnde zuren en met een meeslepend, kruidig bouquet. Weelderig, sappig en rijk van smaak is dit dé culinaire Pinot Gris bij uitstek.

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.