

PINOT NOIR VOGELSANCK 2016 - WIJNKASTEEL GENOELSELDEREN



België



Pinot Noir



Haspengouw



12 maanden op eikenhouten vaten



2016



Past perfect bij barbecue, kaasschotels of rood vlees



75cl

DE WIJN

Mooie schitterende kersenrode kleur. In de neus aroma's van fijn rood fruit zoals rode en zwarte bessen, bosbessen en braambessen. In de mond complex en verfijnd. Veel rood fruit (aardbei, framboos, braambes) aangevuld door een mooie kruidigheid afkomstig van de houtlagering. Een delicaat evenwicht tussen zuren en tannines met een elegante afdrank.

HET DOMEIN

Langs de oude Romeinse heirbaan in de gemeente Riemst schittert het fabelachtige kasteel Genoels-Elderen. Met zijn vijftieng hectare wijngaard is Genoels-Elderen vandaag één van de grootste en invloedrijkste wijnkastelen van België. Wanneer de familie Van Rennes hier in 1990 introk was er echter nagenoeg geen wijnbouw meer in de Limburgse vlakten. De prachtige wijnkelders in het kasteel en de rijke wijngeschiedenis van het land spraken enorm tot de verbeelding van de kersverse kasteelheer. Hij droomde ervan de wijngaarden van de Romeinen in hun oorspronkelijke glorie te herstellen. Het duurt dan ook niet lang vooraleer Jaap Van Rennes de knoop doorhakt en besluit de wijnteelt in Riemst nieuw leven in te blazen. Zijn dochter Joyce bleek hiervoor de perfecte 'partner in crime'. Zij studeerde Oenologie in Zuid-Frankrijk en trok daarna meermaals naar de Bourgogne om haar kennis te verfijnen. Met haar kennis en haar vaders goedlachse optimisme en werkvijver werden in 1991 de eerste wijnstokken geplant. De trein naar een topwijn en internationaal prestige was vertrokken. De familie Van Rennes is voor de aanplanting van de wijngaarden niet over één nacht ijs gegaan. Een grondige bodemanalyse leert hen dat de ondergrond rond het kasteel uiterst geschikt is voor wijnproductie. De mergellaag en het klimaat vertonen sterke gelijkenissen met champagne en de Bourgognestreek. De keuze voor de druiven lag voor de hand. De gloednieuwe wijnbouwers kozen voor Chardonnay en Pinot Noir. Wat de wijnen betreft kunnen we Genoels-Elderen gerust een stukje 'Bourgogne in Vlaanderen' noemen. Het kasteel biedt een houtgelagerde Chardonnay en Pinot Noir en ook mousserende wijn die gemaakt wordt volgens de traditionele methode. Wijnmaker Joyce kiest bewust voor een zo ecologisch mogelijke aanpak. Synthetische producten worden hier in de mate van het mogelijke gemeden en het wieden en schoffelen gebeurt hier nog op de klassieke manier. Deze zorg en nauwgezetheid laten onmiskenbaar hun sporen na in de smaak van de wijn. De complexe en verfijnde wijnen van Genoels-Elderen zijn een godengeschenk voor de wijnliefhebber die de tijd wil nemen de smaken ten volle in zich op te nemen en te beleven. Na machinale oogst worden de druiven onmiddellijk geperst. éraflage total, cuvaison 3 weken waarvan 10 dagen koude maceratie. Gisting in dubbelwandige, temperatuurgestuurde cuves tot een temperatuur van 32°C. Persing en voor 100% entonnage waarvan 30% nieuwe vaten. Rijping: 12 maanden op hout en 6 maanden in cuves. 12 maanden sur lies. 1 jaar op fles.