



Wijnfiche

Wijnkasteel Haksberg – Rocopo | Belgische wijn | Pinot Noir België (België) – 2022

Domein

Wijnkasteel Haksberg

Wijnkasteel Haksberg is een uitgestrekt domein bos- en parkgebied in het Hageland, met een kasteeltje uit de 19de eeuw, een wijnterras, glooiende wijngaarden en goede Belgische wijn. De wijnen zijn recent in de prijzen gevallen in de lage landen en genieten hierdoor een grotere bekendheid. De naam van de wijnen verwijst telkens naar (de Latijnse naam van) een vogel die op het domein is gespot. In de wijngaard staan traditionele druivenrassen zoals Dornfelder, Auxerrois, Chardonnay en Pinot Noir. Men werkt volgens het principe van geïntegreerde gewasbescherming.

Vinificatie

De oogst gebeurt manueel waardoor een selectie van gezonde druiven wordt verkregen. De druiven worden direct na de oogst ontritst om harde tannines in de wijn te vermijden en ondergaan een pulpgisting om maximaal de kleur, tannines en aroma's uit de druivenschil te verkrijgen. De wijn wordt vergist bij een hoge temperatuur (tussen de 25 en 30°C), om zoveel mogelijk tannines en krachtige aroma's te extraheren uit de schil. Het rijpen van de wijn gebeurt op Franse barriques gedurende 12 maanden.

Smaak

Donkere en heldere kersenrode kleur. Intense aroma's van kers, aardbei en peper, alsook een vleugje vanille en leer. Zachte, droge aanzet met volle en evenwichtige tannine, en een lange en pittige afdronk. Een complexe Belgische wijn met een evenwichtige houtlagering.

Gerechten

Kaas - sterk | Vlees - Vleeschotel | Vlees - gegrild | Lam

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Pinot Noir (100%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 5-7

Serveertemperatuur: 16° - 18°

Smaakprofiel: Elegant verfijnd

