Cave Geisse Brut

- Brazilië

Het familiedomein is eigendom van Chileense wijnbouwingenieur Mario Geisse. In de jaren '70 kwam hij naar Brazilië om de Brazilaanse tak van Moët & Chandon te leiden. De opgedane kennis steekt hij nu in zijn eigen bedrijf. De wijngaarden liggen in het zuidelijke deel van Brazilië: Altos de Pinto Bandeira. Dit gebied is de eerste DO in de nieuwe wereld die enkel en alleen bestemd is voor traditioneel gemaakte mousserende wijnen. De beste wijnen, zoals deze Cave Amadeu brut, komen uit de sub-regio Serra Gáucha.

De assemblage voor de Cave Amadeu brut bestaat uit 70% chardonnay en 30% pinot noir en de uiteindelijke wijn rijpte na de tweede vergisting in fles nog 24 maanden sur lattes. De dosage is 8,5 gram per liter. Een heerlijk, complex en betaalbaar alternatief voor champagne!



Proefnotitie

Heerlijk aromatisch van karakter met indrukken van rijpe appels, citroentaart, geroosterde noten en bakkerij. De mousse is fijn en zacht.

Drinken bij

Ideale aperitief wijn bij oa. oesters, maar zeker ook in te zetten bij gerechten met gerookte zalm, garnalen of paddenstoelen.

Houdbaarheid

Nu heerlijke op dronk.

Druivenrassen

70% Chardonnay, 30% Pinot Noir

Persoonlijke proefnotitie

Wijnkoperij PLATENBURG anno 1894

Wijnkoperij Platenburg
Goudsesingel 332A
3011 KK Rotterdam
010-4127005
www.wijnkoperijplatenburg.nl