



Aldeneyck Pinot Brut

M a a s v a l l e i | B E L G I Ë

Puro
WIJNEN



WIJNDOMEIN

Aldeneyck



DRUIVENSOORT

Pinot Blanc, Pinot Gris en Pinot
Noir



WIJNBOUW

Conventioneel



GASTRONOMIE

Apero | platte kaas met radijsjes
| gerookte zalm

Beschrijving

Deze mousserende wijn is een verfijnde expressie van terroir, druif en ambacht. De assemblage bestaat uit Pinot Blanc, Pinot Gris en Pinot Noir, waarbij elke druif bijdraagt aan de elegantie, complexiteit en structuur van de wijn. De wijngaarden liggen op een mineraalrijk kiezel- en grindterroir langs de Maas, een bodem die zorgt voor een uitstekende drainage en de wijn zijn kenmerkende mineraliteit, spanning en finesse verleent. De druiven worden met de hand geoogst op geselecteerde percelen aan de Heirbaan tussen Maastricht en Nijmegen. Na een zachte persing van hele trossen volgt de assemblage van de verschillende Pinotrassen. De alcoholische gisting en lagering gebeuren in roestvrijstalen cuves om de puurheid van het fruit en de frisse aroma's optimaal te bewaren. De tweede gisting vindt plaats op fles volgens de traditionele methode, gevolgd door een rijping van 30 maanden sur lattes op de gist bij een druk van 6 bar. De remuage gebeurt deels manueel op Wijndomein Aldeneyck en deels machinaal met de eigen Remupal Double Champagnisation van Petidmange. Na een dosage van 8 gram per liter (0,6%) wordt de wijn op het domein gedegorgeerd. In het glas toont de wijn een zachte goudgele kleur met een weelderige mousse van fijne belletjes. De neus is expressief met aroma's van fruitbloesem en rijp fruit. In de mond is de wijn perfect in balans, met levendige zuren, een uitgesproken mineraliteit afkomstig van de Maaskiezel en een grote finesse, gevolgd door een bijzonder lange en elegante finale. Deze wijn komt het best tot zijn recht geserveerd tussen 7 en 10 °C, heeft een bewaarpotentieel van ongeveer vier jaar en bevat 12,5% alcohol met een zuurgehalte van 6 g/l.

Domein

In het hart van de Maasvallei in Limburg, in het pittoreske dorpje Aldeneik op een steenworp van Maaseik hebben Karel en Tine Henckens-Linssen 10 hectaren aangeplant op een mineraalrijke kiezel- en grindterroir. Het begint in 2002 met de aanplant van Pinot Blanc en later volgt Pinot Gris, Pinot Noir, Chardonnay en Riesling. Het warme microklimaat en de unieke stenige bodem garanderen een mineralige, elegante en fruitige smaak. In combinatie met de gedrevenheid van de eigenaars, staat Aldeneyck garant voor fruitige, elegante wijnen met een minerale toets en ragfijne zuren. Alle Aldeneyck wijnen zijn reeds meermaals bekroond tot Beste Belgische Wijn.