



Ardooisesteenvweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

CRUYSEM CUVÉE, FINE BELGIAN WINE

<u>Producent :</u>	Paulus Johannes Leeuwerik
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	België
<u>Appellatie:</u>	Vlaamse Ardennen
<u>Type wijn:</u>	Mousserende wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	12.5%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Chardonnay, pinot noir, pinot meunier

Beschrijving:

Het klimaat van België leent zich ertoe om schitterende mousserende wijnen te maken. Cruysem, gelegen in de fusiegemeente Kruisem, is opgericht in 2017 en telt ondertussen 10 HA. De druiven worden geteelt met respect voor de natuur door gebruik te maken van milieubewuste technieken zodat het werk zich voornamelijk richt tot de wijngaard. De goede zorgen in de wijngaard zijn reeds een goede start om een topproduct te maken. In de wijngaarden zien we de aanplant van pinot noir, chardonnay, pinot meunier en pinot blanc.

De Cuvée is een blend van 55% chardonnay, 35% pinot noir en 10% pinot noir. Daarbij wordt reservewijn gevoegd van 2018 en 2019. Na 24 sur lattes te hebben gelegen wordt de wijn definitief gebotteld met een dosage van 6gr/lit. Een frisse neus an appel, citroen en een vleugje sinaas nodigt ons uit om de fijne belletjes te proeven. De frisheid in de neus vinden we zonder meer terug in de mond aangevuld met een een pompelmoesbittertje die het geheel in balans brengt. Meer info op www.cruysem.be

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 6gr als aperitief met hapjes. Combineren met voorgerechten zoals gebakken coquilles of zeevruchten kan uiteraard ook.

Bewaartijd:

1-2 jaar



Ardooisesteenvweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

CRUYSEM CUVÉE, FINE BELGIAN WINE

<u>Producent :</u>	Paulus Johannes Leeuwerik
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	België
<u>Appellatie:</u>	Vlaamse Ardennen
<u>Type wijn:</u>	Mousserende wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	12.5%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Chardonnay, pinot noir, pinot meunier

Beschrijving:

Het klimaat van België leent zich ertoe om schitterende mousserende wijnen te maken. Cruysem, gelegen in de fusiegemeente Kruisem, is opgericht in 2017 en telt ondertussen 10 HA. De druiven worden geteelt met respect voor de natuur door gebruik te maken van milieubewuste technieken zodat het werk zich voornamelijk richt tot de wijngaard. De goede zorgen in de wijngaard zijn reeds een goede start om een topproduct te maken. In de wijngaarden zien we de aanplant van pinot noir, chardonnay, pinot meunier en pinot blanc.

De Cuvée is een blend van 55% chardonnay, 35% pinot noir en 10% pinot noir. Daarbij wordt reservewijn gevoegd van 2018 en 2019. Na 24 sur lattes te hebben gelegen wordt de wijn definitief gebotteld met een dosage van 6gr/lit. Een frisse neus an appel, citroen en een vleugje sinaas nodigt ons uit om de fijne belletjes te proeven. De frisheid in de neus vinden we zonder meer terug in de mond aangevuld met een een pompelmoesbittertje die het geheel in balans brengt. Meer info op www.cruysem.be

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 6gr als aperitief met hapjes. Combineren met voorgerechten zoals gebakken coquilles of zeevruchten kan uiteraard ook.

Bewaartijd:

1-2 jaar