

HERKOMST	België Maaseik Beschermd Geografische Aanduiding: BGA MAASVALLEI Limburg
BODEM	Maaskiezel en grind, toplaag leem (80 cm)
KILIMAAT	Microklimaat aan de boorden van de Maas Droogste regio v/d Benelux (675 liter/m2/jaar) zonuren : gemidd. 1800 u/jaar
SOORT WIJN	Monocepages en droog gevinifieerd 100% Pinot Blanc, Gris ,Noir), (Pinot Brut is assemblage van de 3 Pinot-rassen)
OPBRENGST	Jaargang 2013 : 40 hl/ha : vendange verte half augustus
OOGST	laat : vanaf 18 oktober
OENOLOOG/CONSULTANT	Nicolas Secondé en Jean-Victor Thomann voor Oenologie A. Immé SAS Sigolsheim Alsace France
TONNELLERIE	Tonnellerie Cauroy Les Hermonville Reims door Jérôme Viard en Tonnellerie Chassin Bourgogne door Stéphane Chassin

PINOT BLANC 2013 *uitverkocht*

PINOT GRIS 2013 *uitverkocht*

ALCOHOL	12.2 % vol	12,7 % vol
RESTSUIKER	onvergiste suiker van de druif) 5,5 gr	onvergiste suiker van de druif) 5,0 gr
SCHILCONTACT	3 uur na lichte kneuzing	3 uur na lichte kneuzing
ZUREN	7,4 gr / franse meetmethode: 4,83 gr	7,2 gr/l / franse meetmethode : 4.70gr/l
FERMENTATIE EN RIJPING	6 maanden Sur lie in Inoxcuves	6 maanden Sur Lie in Inoxcuves
BESCHRIJVING	Heldere gele kleur met een piepklein beetje petillant. In de neus royaal fruitplezier met impressies van conference, kruisbessen en een vleugje kruidig. In de mond mineralig (terroir), een grote lengte en een smakrijke finale met zeer veel reliëf.	Zachtgele kleur met een mooi tranencollier. In de neus rijpe en rijke fruitaroma's met een open expressie van kruidigheid, peper, vuursteen en een beetje rokerig. Een harmonieus samenspel met rafijne zuren en een ellenlange karaktervolle finale.
GASTRONOMIE	Aperitief - en culinaire wijn, vrijwel alles uit de zee vooral bij asperges, visgerechten, oesters, coquilles.	Een grandeur , smaakvol bij asperges en vrijwel alles uit de zee, gevogelte en wit vlees.
BEWAREN	Jong heel verfrissend en smaakvol maar kan ook mooi rijpen tot 6 á 7 jaar.	Jong erg krachtig, na flesrijping prachtige balans, kan mooi rijpen tot 6 á 7 jaar.

Gouden Medaille VVS Brugge

PINOT GRIS Barrique 2013

PINOT NOIR Barrique 2012

ALCOHOL	12,8 % vol	12.9% vol
RESTSUIKER	(onvergiste suiker van de druif) 2.5 gr	(onvergiste suiker van de druif) 0 gr
SCHILCONTACT	3 uur na lichte kneuzing	5 dagen koudemaceratie zonder kneuzing op 5°C
ZUREN	6.7 gr / franse meetmethode: 4.38	5,62 gr / franse meetmethode 3,67
FERMENTATIE RIJPING	Inox Cuves dubbelwandig t° gecontroleerd 5 maanden Sur lie op Franse Eiken Barriques 1/3 nieuw. Wekelijkse Battonage	Cuvaison 3 weken, Dubbelwandig Inox Cuves t° gecontroleerd 10 maanden op Franse Eiken Barriques, 1/3 nieuw Tonnellerie Chassin Bourgogne/Tonn. Cauroy Les Hermonville Reims
BESCHRIJVING	Dezelfde laat geogste Pinot Gris met een verfijnde fumé-toets door opvoeding en rijping in franse eik of Barrique. Een subtiel evenwicht tussen bijna adellijke eiktannines en fruitvolume, de echte grandeur.	Zeer laat geogste Pinot Noir, subtiele houttoets delicate fruitaroma's: zwarte kers, wilde braam. Fluweelzachte, rijpe tannines, prachtige balans met veel structuur en terroirexpressie. De echte charmeur met een oneindige finale.
GASTRONOMIE	Culinair hoogstaande wijn bij bv Tarbot, kreeft, wit vlees	Verfijnde vleesgerechten, alsook vederwild en kaas.
SERVEREN	10°C-11°C	16°C tot 18°C half uur decanteren
BEWAREN	6 á 7 jaar, wordt zachter en complexer bij flesrijping	Kan tot 10 jaar flesrijping, en alsmaar ronder en zachter.

PINOT BRUT 2012 MOUSSEREND

ALCOHOL	12,5% vol
OOGST	Hand geselecteerd op september 2012 Persing van hele trossen Assemblage Pinot Noir, Pinot Gris en Pinot Blanc (1/3 van elke variëteit) . Fermentatie en lagering in Roestvrijstalen Cuves. Op het Wijndomein Aldeneyck op 4 juli 2013
BOTTELING	2de gisting op fles
METHODE TRADITIONELLE	Op de gist sur latte: 12 maanden , druk 6 bar
SUR LATTE RIJPING	Machinaal met de eigen Remupal Double Champagnisation v. Petittedemange op Wijndomein Aldeneyck vanaf juni 2014.
REMUAGE	7,9 gr / franse meetmethode : 5,16 11 gr per liter of 0,11%
ZUREN	Op Wijndomein Aldeneyck op 17 juli 2014
DOSAGE	Zacht goudgele kleur met een weelderige mousse van fijne belletjes. Expressieve neus van fruitbloesem en vruchtenaroma's, perfecte smaakbalans, Levendige zuren met grote finesse, mineralige toets van de Maaskiezel gevolgd door een erg lange finale.
DEGORGEMENT	Een feest als aperitief maar ook met schaaldieren, zeevruchten en asperges.
BESCHRIJVING	
GASTRONOMIE	



WIJNDOMEIN
ALDENYCK

