Wijnfiche

Wijnkasteel Haksberg - Hirundo | Belgische wijn | Souvignier Gris België (België) — 2022/23, 2023

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 wijngaarden van Haksberg staan op een rode roestbruine ijzerzandsteenlaag, typisch voor het Hageland. Deze laag vormt een beschermend schild dat de warmte van de dag vasthoudt. Zo krijgen de druiven ook in de nacht de nodige warmte om te rijpen in dit noordelijk klimaat.
Bij de oogst selecteert men de meest gezonde druiven met de hand. Vervolgens worden ze ontrist en ondergaan ze een schilweking. De wijn wordt vergist bij lage temperatuur, waardoor er meer tijd is voor het ontwikkelen van geur- en aromastoffen. Het rijpen van de wijn gebeurt deels op inox en deels op Franse barriques. In deze wijn worden geen dierlijke producten gebruikt voor de klaring.

Smaak

Deze wijn heeft een heldere, strogele kleur. In de neus gemiddeld intens, met aroma's van rijp wit fruit, een vleugje citrus en subtiele nootachtige tonen. Na het walsen komen expressieve geuren van mango en rijp steenfruit naar voren. In de mond droog, maar tegelijk mooi fruitig. De wijn heeft een vol en rond mondgevoel, met aroma's van steenfruit, mango en florale nuances, aangevuld met een lichte toets van vanille en amandel door de gedeeltelijke houtlagering. De afdronk is lang en rijk voor een witte wijn, een mooie combinatie van kracht en finesse.

Gerechten

Gevogelte - Kip | Groenteschotel | Vis - met lichte saus

Algemene info

Type: Witte wijn
Druivenrassen: Souvignier Gris (100%)
Teeltwijze: Traditioneel
Te bewaren (jaren): + 3-5
Serveertemperatuur: 8-10 °C
Smaakprofiel: Rond Soepel

