

Wijnkasteel Haksberg - Carduela | Belgische wijn Pinot Noir-Dornfelder Belgique (België) – 2020, 2022

Domaine

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.

Vinification

Les vendanges sont effectuées manuellement, ce qui permet de sélectionner des raisins sains. Les raisins sont épluchés immédiatement après la récolte pour éviter la présence de tanins durs dans le vin et subissent une fermentation en pulpe pour extraire le maximum de couleur, de tanins et d'arômes de la peau du raisin. Le vin est fermenté à une température relativement basse (entre 20 et 25 °C) afin d'extraire le maximum d'arômes fruités de la peau. Le vieillissement du vin se fait en partie en inox et en partie en barriques françaises.

Dégustation

Le Carduela a un nez intense et fruité avec des arômes de fruits rouges et une touche légèrement fumée. Après roulage, on reconnaît un excès de cassis, de cerise, d'épices, de tabac et de vanille. En bouche, les mêmes arômes reviennent, accompagnés d'une acidité fraîche et de subtiles notes boisées. La finale est longue. Fait remarquable, le Carduela est un assemblage de deux récoltes : 2020 et 2022.

Mets adaptées

Côtelette de bœuf - BBQ | Carbonades à la bière brune | Steak

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Dornfelder (85%), Pinot Noir (15%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 3-5

Servir à: 16-18 °C

