Wijnfiche

Wijnkasteel Haksberg - Rocopo | Belgische wijn | Pinot Noir Belgique (België) — 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

La récolte se fait manuellement, ce qui permet de sélectionner des raisins sains. Les raisins sont égrappés immédiatement après la récolte pour éviter les tannins durs dans le vin et subissent une fermentation en pulpe afin d'extraire au maximum la couleur, les tannins et les arômes des peaux de raisin. Le vin est fermenté à haute température (entre 25 et 30°C) pour extraire autant de tannins et d'arômes puissants que possible des peaux. Le vin est vieilli en barriques françaises pendant 12 mois.

Dégustation

Couleur rouge cerise sombre et brillante. Arômes intenses de cerise, fraise et poivre, avec une touche de vanille et de cuir. Attaque douce et sèche avec des tanins pleins et équilibrés, et une finale longue et épicée. Un vin belge complexe avec un vieillissement en fût de chêne bien équilibré.

Mets adaptées

Fromage - fort | Assiette de viande | Viande - grillée | Agneau

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Pinot Noir (100%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): + 5-7
Servir à: 16-18 °C
Profil de goût: Élégant et raffiné

