

Apostelhoeve Pinot Gris

Proefnotitie: Schitterend goudgeel van kleur. Deze wijn kent volle grazige elementen van rijp exotisch fruit. Als boventonen komen vooral ananas, mango en lychee naar voren. Frisse smaak, rijk en complex met overwegend zoete tonen.

Specificatie:

Producent	Apostelhoeve
Druivensoorten	100% pinot-gris
Land van herkomst	Nederland
Streek / Gebied	Limburg
Sluiting	Kurk
Categorie	Wit
Alcoholpercentage	12,5%

Smaakprofiel: Rijp exotisch fruit, rijk, ananas.

Vinificatie: De druiven staan op een mergelbodem, met hierop humus rijke löss. Na de oogst volgt een korte maceratie in de pers en gisting op lage temperatuur op RVS vaten.

Wijn & spijs: De Pinot Gris is mooi te combineren met de Aziatische keuken maar ook heerlijk bij een pasta of Risotto.

Awards: “Klopt als een bus. Geel fruit, exotische tonen, ronde structuur met als tegenhanger levendige zuren. Schenk dit eens bij asperges met een delicate kerriedressing. Verwennerij.” – **Frank Jacobs, Winelife**

Achtergrondinformatie: Het oudste wijndomein van Nederland! Gelegen op de Louwberg, ten Zuiden van de stad Maastricht in het prachtige Jekerdal. Sinds 1973 worden op deze zuidoost helling door de familie Hulst weer druiven geoogst en tot intens fruitige wijnen verwerkt. Met hun hypermoderne oogstmachine kunnen ze extreem precies het oogstmoment vaststellen, en hele goede druivenselectie toepassen.

Op de Apostelhoeve, één van Limburgs mooiste plekjes bovenop de Louwberg, troont Limburgs oudste en een van de grootste wijndomeinen van Nederland. Het wijndomein van de Apostelhoeve bestaat op het moment uit 14 hectare, waar 5 verschillende druivensoorten zijn aangeplant: Müller-Thurgau, Auxerrois, Riesling, Pinot Gris en sinds 2020 ook Viognier.

