Apostelhoeve Cuvee XII

- Nederland

In het Jekerdal werden al in de middeleeuwen wijndruiven verbouwd, tot de "Kleine IJstijd" daar omstreeks 1600 een einde aan maakte. De fruitteler Hugo Hulst besloot op de Apostelhoeve in 1970 weer een wijngaard aan te leggen. De eerste oogst leverde 1400 flessen wijn op. Tegenwoordig wordt een oppervlakte van circa 8 hectare voor wijnbouw gebruikt. Na de topzomer van 2018 verwachtte wijnbouwer Hulst voor het eerst meer dan 100.000 flessen te kunnen produceren Op de bodem, die bestaat uit kiezel en mergel met daaroverheen een laag loss, worden de volgende druivenrassen geteeld: riesling, auxerrois, rivaner en pinot gris. Daarvan worden uitsluitend witte wijnen gemaakt, die een frisse, mineralige smaak hebben en qua stijl en productie verwant zijn met wijnen uit de Elzas.



Proefnotitie

Zeer harmonieuze, diepe, interessante neus, mineraal, veel peer, kruiden, wat meloen. In de mond véél sappige peer, mooie zuren, diepte, verschillende lagen en een prachtige afdronk met de fijnste kruiden, wat pikant, licht peperig

Drinken bij

Heerlijk bij visgerechten, salades, asperges, risotto, pasta's, kalfsvlees en kazen.

Druivenrassen

40% Müller-Thurgau, 30% Auxerrois, 30% Pinot Gris

Persoonlijke proefnotitie

Ruchtie's Wijnhandel
Brinkgreverweg 134
7413 AG Deventer
0570-624582
www.ruchtie.nl