Instants Gourmands Côtes de Gascogne Gros Manseng Demi-Sec

Gascogne - Frankrijk

Halfzoet en toch ook fris: dat is de kracht van deze geslaagde, betaalbare Demi-Sec uit de Gascogne. Hij wordt gemaakt van de gros manseng-druif, die bekend staat om z'n uitgesproken aroma's en levendige frisheid. De druiven worden pas laat in het seizoen geplukt, als ze goed rijp zijn. Voorafgaand aan het persen weken de schillen een aantal uur mee in het sap, voor extra geur en smaak. Vervolgens vergist het sap bij koele temperatuur in roestvrijstalen tanks, zodat het frisse fruit bewaard blijft. De Instants Gourmands is dan ook een geurige, fruitige witte, met een opwekkende, sappige en verleidelijk halfzoete smaak zonder plakkerig te worden. Hij is gekoeld heerlijk als aperitief, maar past ook fantastisch bij paté, milde Thaise curry of niet te zoete fruitdesserts.



Proefnotitie

Jeugdige, expressieve witte wijn met aroma's van gele perzik, nectarine, mango en honing. Halfzoet van smaak en mooi sappig met puur fruit en opwekkende fraîcheur. De finale is mild en elegant.

Drinken bij

Intens fruitige, halfzoete witte wijn om zo te drinken of bij diverse (fruit)desserts, zoals appel-kruimeltaart, panna cotta met abrikozencompote, mango-pavlova of blauwschimmelkaas.

Houdbaarheid

Nu drinken en houdbaar tot 3 à 4 jaar na oogstdatum.

Druivenrassen

100% Gros Manseng

Onderscheidingen

2025 De Grote Hamersma | 8- | Bloemig, kruidig en een vleugje honing

Persoonlijke proefnotitie

WIJNKOPERIJ KROESE

Wijnkoperij Kroese
Hoofdstraat 147
8162 AE Epe
0578-627123
www.kroesewijnen.nl