Apostelhoeve Cuvée St. Pieter Brut, (Pinot Noir & Chardonnay)

Limburg - Nederland

Deze exclusieve mousserende wijn van de Apostelhoeve, de Cuvée St. Pieter Brut, vindt zijn oorsprong op de historische Sint-Pietersberg in Maastricht - de beroemdste heuvel van Nederland.

Een plek doordrenkt met geschiedenis, van belegeringen tot kunstschatten, waar zelfs Rembrandts Nachtwacht tijdens de Tweede Wereldoorlog een veilige schuilplaats vond in de grotten onder de wijngaard.

De Cuvée St. Pieter Brut is een verfijnde blend van Chardonnay en Pinot Noir, met een rijping van 24 maanden sur latte, wat zorgt voor een prachtig gelaagde smaakbeleving.



Proefnotitie

Bij het openen van de fles komen geuren van brioche en geroosterd brood je tegemoet - een duidelijke verwijzing naar de lange rijping. In de mond toont de wijn zich rijk en elegant, met frisse tonen van rood fruit zoals frambozen, bramen en rode bessen. Een vleugje kruisbes geeft de wijn een levendige, pittige ondertoon en extra gelaagdheid. Uiteindelijk een mooie lange finale.

Drinken bij

De verfijnde mousse en de harmonieuze balans tussen frisse zuren en een zachte, ronde afdronk maken deze Cuvée Sint Pieter Brut tot een ideale begeleider van feestelijke momenten en kan ook goed combineren met lichte gerechten zoals oesters, sushi of een frisse salade. Een bruisende ode aan het Limburgse terroir - elegant, karaktervol en uitgesproken verfijnd.

Houdbaarheid

Te lekker om lang te bewaren.

Druivenrassen

50% Pinot Noir, 50% Chardonnay

BEAUVIN
Wijnhandel

Wijnhandel BeauVin
Scharlo 2
1815 CP Alkmaar
072-5124477
www.beauvin.nl



