

Clos Lapeyre, La Magendia Jurançon Moelleux BIO 2018

Beschrijving

"Jurançon is een klein wijngebied in het zuidwesten van Frankrijk, nabij Pau. Er worden alleen witte wijnen gemaakt. De rode wijnen worden opgenomen in de appellatie "Madiran". Jurançon is altijd een zoete witte wijn tenzij, zoals hier, "Sec" vermeld wordt. Wijnmaker Jean-Bernard Larrieu werkt reeds jaren biologisch, meer bepaald volgens de filosofie van de biodynamie. De wijngaarden van Clos Lapeyre liggen hoog in de heuvels waardoor er een groot verschil is tussen dag- en nachttemperaturen. De zon doet zijn werk om suikers aan te maken terwijl de afkoeling de zuren aanmoedigt. Dit geeft de wijn lengte én bewaarkracht. Deze Jurançon is een zoete wijn. Zoals de andere zoete wijnen uit de streek wordt de wijn gemaakt van overrijpe druiven die in 'passerillage' worden geplukt. Dwz dat de plukkers verschillende malen na elkaar (met soms dagen/weken er tussen) de wijngaard in gaan om alleen de rijpste druiven te plukken. Deze wijn wordt gemaakt van petit manseng die heel mooie, frisse zoete wijnen kan voortbrengen. Jean-Bernard Larrieu levert hier puik werk. Een heel mooi evenwicht tussen zuur en zoet zorgt er voor dat de wijn heel verfrissend proeft. Rijke aroma's met impressies van ananas en mango. In de mond proeven we diezelfde rijkdom aan fruit met een frisse toets op het einde wat de wijn behoorlijk wat lengte geeft. Meer info : www.jurancon-lapeyre.fr"

Gerecht:

Gebakken schijfjes van ananas, gekarameliseerd in boter op een bord met een bolletje amandelijs in het midden en een coulis van passievrucht die het geheel een frisse toets geeft. Een ideaal dessert bij deze wijn. Gebakken foie Gras met gekarameliseerde appeltjes is een uitstekend alternatief ... Geniet aan 8°

Bewaar tijd	+10 jaar
Producent:	zoet
Domein:	Jean-Bernard Larrieu
Land:	Frankrijk
Regio:	Zuidwesten
Appellatie:	Jurançon
Type:	Zoet
Alcoholgehalte:	13,5%
Inhoud:	0,75L
Druivenras(sen):	Petit Manseng