

## Wijndomein NOBEL JOHANNITER 2023

Belgische wijn- Lochristi



Druif: Johanniter (90%) en Bronner (10%)

Een elegante witte wijn die uitblinkt in frisheid en balans. Deze wijn, op basis van de Johanniter-druif, biedt een verfijnde smaakervaring, gedreven door een levendige zuurgraad die perfect in harmonie is met subtiele fruitige tonen van citrus, appel en peer. De fruitige karakteristieken van de wijn komen mooi naar voren dankzij het evenwicht tussen de zuren en de elegante body, wat zorgt voor een verfrissende en complexe afdronk.

Om de beste combinatie van frisheid en complexiteit te bereiken, is er gewerkt met een mix van verschillende materialen, waaronder inox en cement.

Serveertip: Deze wijn is ideaal te combineren met lichte gerechten zoals salades, visgerechten en zeevruchten, waar de frisse zuren en fruitige nuances van de Johanniter de smaken van het gerecht prachtig aanvullen.

Deze hybride soort is bovendien zeer resistent tegen ziektes.

Vinificatie:

- Handgeplukt
- Geperst onder lichte pneumatische druk
- Alcoholische gisting onder gecontroleerde temperatuur in inox vaten
- 6 maanden rijping in inox vaten onder afgestorven gistcellen
- Lichte filtering
- Vacuüm botteling op het domein

Alcohol: 12%

Serveertemperatuur: 8 à 10°C

Bewaarpotentieel: 4 jaar

[www.wijndomeinnobel.be](http://www.wijndomeinnobel.be)

