

Vandersteene Brut Tradition

Zwijnaarde

De familie Vandersteene, gekend door hun bloemisterij Gemaflor, plantte in 2015 de eerste wijnstokken en de droom van een eigen wijngaard werd een feit. In 2017 volgde de eerste oogst waarvan ze mousserende wijn maakten. Hun wijndomein wordt eigenhandig bewerkt en onderhouden, hun wijn met de grootste zorg gevinifieerd en gebotteld.

Vandersteene draagt het nieuwe kwaliteitslabel BelBul – het officiële keurmerk voor Belgische mousserende wijnen.

Karakteristieken

De wijngaard beslaat 3,2 hectare, met een vlakke bodem van zandleem en een hoog zandpercentage. Deze zandrijke grond is ideaal voor de productie van mousserende wijnen.

In de wijngaard/kelder

Geen gebruik van insecticiden of curatieve herbiciden - mechanische onkruidbestrijding.

In de wijnkelder worden geen dierlijke producten gebruikt, waardoor de wijnen vegan zijn.

Smaakprofiel

Speels fruitig, met hint van perzik, abrikoos... elegant en soepel met rafijne zuren.

Technische gegevens

Oogstjaar 2023

60% pinot noir - 17% chardonnay - 11% prior - 8% pinot meunier - 4% pinot blanc

inox opvoeding - malolactische gisting

15 maand sur-lattes

Dosage: 8 gram/l



 Goud VVS 2025

 Goud Medaille > Wijnkeuring van de Lage Landen 2025

 Gouden Medaille > Concours Mondial de Bruxelles 2025

 Gouden Medaille > Overall Winner op Beste Belgische Wijn 2025