



Apples & Pearls Brut Optimbulles

Omschrijving

Apples & Pearls is een uniek exemplaar uit Borgloon (Limburg). Gemaakt op basis van hoogstam appelsen is dit een zeer lekkere aperitief die je op de kaart kan vinden van diverse sterrenzaken: Hof van Cleve, de Karmeliet, Vivendum,... Appelsoorten zoals: boskoop, sterappel en keuleman worden gebruikt voor deze Cuvee. Ook hierbij wordt de méthode traditionnelle toegepast. De vereniging Natuurpunt verleende medewerking bij de opstart. Het nieuwe product kreeg toepasselijk de naam Apples & Pearls. oa. Sergio Herman & Nick Bril van serveerden deze originele bubbel uit Borgloon in hun restaurant: The Jane!



Meer informatie

Producent	Optimbules
Biologisch	Nee
Type/Categorie	Bubbels / KELDERRESTEN / België / Optimbulles /
Herkomst	België
Regio	Limburg, Haspengouw
Druiven	Hoogstamappelen zoals bvb. Boskoop, sterappel en keuleman
Volume	75cl
Rijping	Methode traditionnelle
Foodpairing	Heerlijk als aperitief

Domein-info

Guy Geunis, Rik Schreurs en Theo Pasque, 3 vrienden, maken al 22 jaar mousserende wijnen volgens de méthode tradionelle (de tweede gisting vindt net zoals bij Champagne plaats in de fles) De wijn- en appelwijngaarden liggen in Borgloon en beslaan ongeveer 2 hectaren.

De wijnen en bubbels staan op de kaart van gastronomische toprestaurants waaronder oa. Le Jardin in Knokke, The Jane in Antwerpen en Bistro Bis te Tongeren.

Naast vier variëteiten van klassieke druivensoorten als Chardonnay, Pinot Meunier en Pinot Noir maakt hij nu ook een mousserende wijn op basis van oude hoogstamappels. De vereniging natuurlandpunt verleende hun medewerking bij de opstart. 'Apples & Pearls' werd geboren.