



Zwarte Parel - Genoels-Elderen

Omschrijving

De Zwarte Parel is volledig gelagerd in roestvrijstalen cuves. Bij het bottelen wordt er gist en suiker toegevoegd waardoor er een hergisting op fles gaat plaatsvinden. Door deze hergisting ontstaat er koolzuur in de fles. Volgens de Méthode Traditionnelle wordt deze wijn gemaakt en rijpt vervolgens minimaal 18 maanden op fles. Heerlijk fris en rond met een verfijnde afdrank. Ideale aperitief uit Haspengouw!



Meer informatie

Producent	Wijnkasteel Genoels-Elderen
Biologisch	Nee
Type/Categorie	Wijnen / Bubbels / België / Wijnkasteel Genoels-Elderen /
Herkomst	Belgie
Regio	Haspengouw
Druiven	100% Chardonnay
Volume	75cl
Rijping	Rijping in inox cuves en 18 maanden sur lattes
Foodpairing	Heerlijk als aperitief, bij zeevruchten, oesters,...

Domein-info

Het Wijnkasteel Genoels-Elderen in Genoelselderen, een deelgemeente van de Belgische gemeente Riemst, is het enige wijnkasteel in België.

In 1991 kwam het aan Jaap van Rennes die een nieuwe wijngaard aan heeft gelegd, die met zijn 22 hectare een van de grootste van België geworden is.

Aan de leiding van het wijnbedrijf staan wijnmakers Joyce van Rennes en Stefan Këkko.

De wijnen van Genoels-Elderen behoren tot de allerbeste van België. Je herkent de flessen meteen aan hun unieke fles en prachtige 'packaging'.