



Wijnfiche

Wijkasteel Haksberg – Rocopo Belgische wijn Pinot Noir België (België) – 2020

Domein

Wijkasteel Haksberg

Wijkasteel Haksberg is een uitgestrekt domein bos- en parkgebied in het Hageland, met een kasteeltje uit de 19de eeuw, een wijnterras, glooiende wijngaarden en goede Belgische wijn. De wijnen zijn recent in de prijzen gevallen in de lage landen en genieten hierdoor een grotere bekendheid. De naam van de wijnen verwijst telkens naar (de Latijnse naam van) een vogel die op het domein is gespot. In de wijngaard staan traditionele druivenrassen zoals Dornfelder, Auxerrois, Chardonnay en Pinot Noir. Men werkt volgens het principe van geïntegreerde gewasbescherming.

Vinificatie

Nergens in België is de aarde zo rood als in het Hageland. Na de terugkeer van de Diestiaanzee oxideerde het ijzer in het zand doordat het aan de lucht werd blootgesteld. De zandkorrels klitten samen en vormden een roestbruine beschermende ijzerzandsteenlaag. Dit schild houdt de warmte van de dag vast zodat de druiven ook 's nachts profiteren van de opgeslagen warmte. Zo rijpen de wijndruiven beter en is wijnbouw ook mogelijk in dit vrij noordelijke klimaat. De oogst gebeurt manueel waardoor een selectie van gezonde druiven wordt verkregen. De druiven worden direct na de oogst ontritst om harde tannines in de wijn te vermijden en ondergaan een pulpgisting om maximaal de kleur, tannines en aroma's uit de druivenschil te verkrijgen. De wijn wordt vergist bij een hoge temperatuur (tussen de 25 en 30°C), om zoveel mogelijk tannines en krachtige aroma's te extraheren uit de schil. Het rijpen van de wijn gebeurt op Franse barriques gedurende 24 maanden.

Smaak

Heldere, paarsrode kleur met een olieachtige viscositeit. Voor het walsen een eerder gesloten neus die gedomineerd wordt door rood fruit. Na het walsen herkennen we aroma's van donker fruit (zwarte bessen en cassis) en vanille. De aanzet in de mond is droog en fruitig: rijp zwart fruit, kruiden, vanille, tabak en chocolade. Deze aromatische wijn eindigt in een mooie afdronk.

Gerechten

Lamsvlees | Vlees - gegrild | Wild

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Pinot Noir (100%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 5-7

Serveertemperatuur: 16 °C

Smaakprofiel: Elegant verfijnd

