

EMISSAIRE BRUT

Vin méthode traditionnelle Luxembourg

De heuvelrij aan de linkeroever van de Luxemburgse Moezel draagt heel wat wijnstokken op de zuidelijke helling. Die geven charmante, lichte witte wijnen, uitmuntend door een zachte geur en fruitige smaak.

Luxemburg is het geboorteland van de Emissaire. Een voortreffelijke mousserende wijn gemaakt uit een mix van de druivenrassen pinot blanc, chénin en riesling. Brut is het Franse woord voor 'ruw', door de champagne-industrie gebruikt voor wijnen zonder al te veel toegevoegde suiker of dosage en op grote schaal overgenomen voor allerhande mousserende wijn om aan te geven dat hij droog van smaak is.

Deze Emissaire wordt gemaakt volgens de klassieke vinificatiemethode voor mousserende wijn zoals men dat in de champagnestreek van oudsher doet. Na de eerste vergisting ontvangt de nu verkregen wijn een kleine hoeveelheid suiker en extra gist, samen ook wel tirage genoemd, waarna een tweede gisting op fles volstrekt. Deze gisting op fles levert een heerlijke witte bubbel met fraaie aroma's en een fijne mouse.

De Emissaire Brut is een elegante parelende witte wijn. Hij heeft een mooie balans tussen fruit en frisheid. Schenk hem als inleider van een feestelijk diner bij het koude voorgerecht. Drinkt u hem bij voorkeur op een temperatuur tussen 8 - 10° C.

