Sint-Catharinadal Ricwera Rosé

Oosterhout - Nederland

Nederlandse rosé? Ja, en hoe! Dit frisdroge, lichtgekleurde exemplaar wordt gemaakt door de Norbertinessenzusters op klooster Sint-Catharinadal in Oosterhout. De Ricwera wordt gemaakt van gamay en pinot noir, aangeplant op het terrein rondom het klooster. Bij het plukken en de wijnbereiding krijgen de zusters hulp van onder meer vrijwilligers en wijnprofessionals. Na de handmatige pluk worden de druiven in kleine kratjes naar de cuverie gebracht. Hier worden de druiven na de kneuzing en een korte schilinweking voor een mooie lichte rosékleur zachtjes geperst. Vervolgens vergist het sap bij koele temperaturen en rijpt de wijn nog enige tijd met de gisten voor een soepele structuur. Het levert een sappige, fruitige, frisdroge rosé op. En de naam Ricwera? Die verwijst naar de eerste Norbertines.



Proefnotitie

Bleekroze wijn met geurige aroma's van aardbei, rode kers en groene kruiden. Opwekkend frisse smaak met klein rood fruit en een mooie sappigheid. De finale is elegant en soepel.

Drinken bij

Frisdroge, fruitige rosé om zo te drinken of bij borrelhapjes. Mooi bij groene salade met kipreepjes en frambozenvinaigrette, diverse soorten (vis)quiche of zachte kazen.

Houdbaarheid

Op z'n mooist tot 2 à 3 jaar na oogstdatum.

Druivenrassen

Pinot Noir, Gamay

Persoonlijke proefnotitie

Wijnhuis Blerick BV
Wieënpassage 28
5921 GD Venlo
077 - 324 09 09
www.wijnhuis-online.nl