

LANDGOED OVERST, VOERENDAAL LIMBURG

Pinot Noir

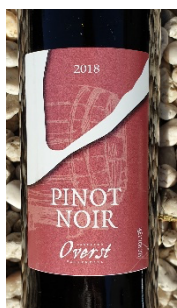
Als eigenaar van enkele Plus-supermarkten was Ruud Verstegen veel te druk met ondernemen om zich met druivenstokken bezig te houden. Toen in 2005 zijn schoonvader plotseling overleed, stond Ruud voor de keuze: het landgoed met wijngaard van zijn schoonvader verkopen of doorgaan. Ondanks zijn hectische bestaan zette hij het Landgoed met wijngaard voort, samen met enkele oud-collega's van zijn schoonvader. In 2009 verkoopt hij zijn supermarkten, breidt het landgoed uit en maakt van Overst een professioneel wijndomein.

Een deel van de wijnen gaat richting Plus-supermarkten, een groeiend gedeelte naar de horeca. Met Ruud selecteren we speciale cuvée's die we aanbieden aan de horeca, wijnspecialisten en particuliere liefhebbers. Zo ook de Premium Auxerrois. Als de druiven goed rijp worden dan laat hij ongeveer 40% van de Auxerrois druiven een maandje langer hangen. Na de oogst doet hij de normale en late pluk bij elkaar en krijg je een vollere, complexere en ook duurdere wijn, geschikt voor horeca en wijnliefhebbers.

Ronduit pionieren doet Ruud sinds een aantal jaar met zijn Pinot Noir en Cabernet Sauvignon. Het is moeilijk deze druiven -zeker de Cabernet Sauvignon- in Limburg voldoende te laten rijpen. Met laat oogsten komt Ruud heel ver. Voeg daarbij het gebruik van 100% nieuwe eiken vaten en er ontstaan bijzondere rode wijnen!

Hoewel Ruud wijzer is geworden van zijn eigen keuzes, heeft hij vooral veel geleerd door naar andere wijnboeren te luisteren en durven door te vragen. Ruud's gouden regel: als ik iets niet begrijp, doe ik het niet. Je kunt een andere wijnboer nooit kopiëren, meent Ruud. Iedere wijnmaker neemt uiteindelijk zijn eigen beslissingen, creëert zijn eigen stijl en dat maakt het vak zo boeiend. De wijnen van Overst hebben kwaliteit en de wit en rode topwijnen zijn verrassend!

Pinot Noir Beschermde Geografische Aanduiding Limburg



100% Pinot Noir

Deze druif is gevoelig voor ziektes en lentevorst en heeft veel aandacht nodig in de kelder. Maar als het allemaal goed gaat, krijg je een prachtige (licht) rode wijn. De Pinot Noir heeft negen maanden gerijpt in eikenhouten vaten van 500 liter uit Frankrijk. Bij kleinere vaten zouden de aroma's van houtrijping bij deze Pinot Noir namelijk te veel domineren.

Proefnotities

De wijn heeft zwoel vanille van het hout, aroma's van aardbeien en kersen en geurende kruidigheid. Het fruit is mooi in balans met de zuren. Voeg daarbij de houtrijping en je krijgt een krachtige en verfrissende Pinot Noir. Aan tafel veelzijdig inzetbaar, denk aan eend, lam, kip, niet te zware wildgerechten, maar ook zachtere kazen zoals Comté passen hier goed bij.

Website www.overst.nl