

DOMEIN PIETERSHOF, TEUVEN BELGIË MUSCAT SEC 2020

In 2015 maakt Albert Meijer een droom waar. Samen met zijn vrouw Rianne neemt hij domein Pietershof over, net over de grens in België. De wijngaard met een oppervlakte van 2,5 ha is gelegen op een heuvel aan het Krindaal, een kronkelende doorgaande weg van De Plank naar Sint Martens- en Sint Pietersvoeren. De kalkheuvel bevat fossielen uit de tijd dat het nog zeebodem was en is uitermate goed geschikt voor wijnbouw. Dezelfde bodem vind je terug in de Champagne en in Chablis. Fossielen van pijlstaartinktvis vind je er nog steeds aan de oppervlakte, de kalklaag is slechts bedekt door een dunne laag löss. De belemniet, oftewel pijlstaartinktvis, is het logo van het domein en siert het etiket. De zonovergoten zuidhelling, aan de bovenkant omzoomd door een dichte bosrand, zorgt voor een ideale situering voor wijnbouw. In mooie zomers worden de talrijke dikke silexstenen opgewarmd door de zon en geven na zonsondergang hun warmte af aan de druiven, die zich nog urenlang koesteren aan deze 'aardwarmte' Albert zet zijn wetenschappelijke aanpak en onstuitbare nieuwsgierigheid in om het terroir optimaal het uit te drukken in zijn wijnen.

Op Domein Pietershof maakt Albert verschillende stille witte wijnen: een blend van Pinot Blanc & Auxerrois, Muscat, Pinot Gris en Chardonnay. Daarnaast is er een Pinot Noir.

Het doel van Albert is het maken van uitstekende wijnen die uitdrukking geven aan het bijzondere zeebodem-terroir.

De zuivere smaak is kenmerkend voor de wijnen van Pietershof. Geen bio hier, om een goede reden: Albert wil geen koper gebruiken. Dat zwaar metaal vervuult op langere termijn de bodem. Koper is in de biologische landbouw nodig -en door de EU toegestaan- om schimmels te bestrijden. Zolang er geen biologisch alternatief is voor koper, is de werkwijze van Albert in onze ogen ook een duurzame aanpak. Ook omdat geen herbiciden en kunstmest wordt gebruikt. Het resultaat is terroir en karakter in de wijnen

Muscat sec 2019



100% Muscat d'Otonel

Van 400 stokken, kleine oplage, voor t eerst geproduceerd in 2019

Terroir: kalkrijke stenige silexbodem, gevormd door fossielen.

Vinificatie: gisting en rijping op RVS vaten. Cross-flow filtratie waarna assemblage en botteling op domein onder inert glas (koolzuur).

Alcoholpercentage: 12 %

Proefnotities

Intens verleidelijk muskaat-aroma in een droge wijn. De wijn die smaakt als een net geplukte volrijpe druif. Ingetogen en zuiver. Aperitief, lichte gerechten met oosterse kruiden, wat intensere kazen, charcuterie met zoute accenten.

Website www.pietershofwijn.be