

LANDGOED OVERST, VOERENDAAL LIMBURG

Cuvée Rouge

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 groot deel van de wijnen gaat richting Plus-supermarkten, een groeiend gedeelte naar de horeca. Ruud Verstegen is bezig om ook wijnen voor dat laatste segment te realiseren. Bijvoorbeeld de Premium Auxerrois. Als de druiven goed rijp worden 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!

De wijngaard ligt op een oplopende helling en bestaat uit een lössbodem met mergelondergrond.

Cuvée Rouge

Een blend van 50% Regent, 25 % Dornfelder en 25% Cabernet Sauvignon.

Alle drie de druiven gaan na de fermentatie in houten vaten om te rijpen. De Regent en Dornfelder in 500 liter vaten voor 9-12 maanden. De Cabernet meer dan twee jaar in nieuwe barrique vaten van 225 liter.

Proefnotities

Regent en Dornfelder geven normaal gesproken soepele, doordrinkbare wijnen, maar met de Cabernet Sauvignon erbij krijgt deze blend meer lengte en intensere smaken. De druiven vullen elkaar uitstekend aan en geven een smaakvolle wijn.

De kleur is violet rood. Geurend naar rijp fruit; bramen, kersen en zwarte pruimen. De smaak is intens en zacht door de combinatie van het rijpe zwarte fruit en het hout. Door de zachte tannines is de wijn uitstekend inzetbaar bij gerechten.

website domein: www.overst.nl