Avincis Cuvée Andrei 2019

Dragasani - Dr?g??ani - Roemenië







domein
Avincis is het domein van Valeriu en Cristiana Stoica. Ze komen helemaal niet uit de wijnwereld: Valeriu is professor in de rechten en is nog minister van justitie geweest. Cristiana is gespecialiseerd in internationale arbitrage. Samen runnen ze een advocatenpraktijk in Boekarest. De klik kwam er toen Cristiana na de val van het communisme het landgoed van haar grootouders in Dr?g??ani terug kon opeisen. Het huis en de bijhorende wijngaarden waren in erbarmelijke staat, maar ze geloofden in het potentieel van de regio en droomden ervan om het landgoed weer uitstraling te geven. Tussen 2007 en 2011 werden 40 ha wijngaarden opnieuw aangeplant, het huis in neo-romaanse stijl gerenoveerd en werd er een hypermoderne kelder gebouwd. De dagelijkse leiding is in handen van een competent team: landbouwingenieur Gheorghe Lixandru, Frans oenoloog Ghislain Moritz en marketingspecialiste Angela Prado, een Columbiaanse die studeerde in Frankrijk. Samen verwezenlijken ze de renaissance van dit wijndomein, een prachtige aanwinst voor de regio.

http://www.avincis.ro

omschrijving
Zeer donkere wijn. Complexe geur met zwart fruit, kruiden, aardse en animale toetsen. In de mond herkennen we de nobele structuur van cabernet sauvignon. Presente maar rijpe tannines. In de lange afdronk herkennen we het aroma van cederhout.

wijngaard
De wijngaard ligt op een zacht glooiende, zuidgerichte helling. De bodem is klei- en kalkhoudend en diep. De gemiddelde jaarlijkse neerslag bedraagt 580 mm. Het onkruid wordt ingeploegd, er worden geen herbiciden en geen kunstmest gebruikt.

kelder
Na de manuele oogst en gisting in inox tanks rijpt 40% van de wijn in vaten van Franse eik (voor 90% nieuw) gedurende 14 maand. De rest rijpt in inox. Na assemblage en botteling volgt een verdere rijping op fles.

druivensoorten
cabernet sauvignon: 100%

schenken
Aan 16-18°C bij rood vlees, stoofschotels, pelswild (hert, reebok, everzwijn), kruidige gerechten, harde pittige kaas,

analyse
alchohol: **13,5% Vol.**

ODILON bvba Lieven Bauwensstraat 23A B-8200 Brugge t 050/31 33 41 f 050/31 37 78
odilon@odilon.be www.odilon.be RPR Brugge BTW BE 0832 850 512 ING BE44 3630 8216 9245 BIC BBRUBEBB