

Entre-Deux-Monts Kerner 2018

Heuvelland - Heuvelland - België



domein

Martin Bacquaert is zoon van een drankenhandelaar maar studeerde zelf voor bio-ingenieur. Tijdens verdere studies in Frankrijk realiseerde hij zich dat hij in België zijn droom kon realiseren: zijn eigen wijn maken. Het begon in 2005 op 3 ha grond van grootvader in Westouter, tussen de Rodeberg en de Zwarteberg. Intussen zijn de pioniersjaren voorbij en worden er 70 000 flessen geproduceerd op 18 ha (waarvan 14 in productie). Het zwaartepunt ligt bij de mousserende wijnen, de Wiscoutre en Bacquaert Brut. De aangeplante druiven zijn chardonnay, kerner, pinot noir, pinot auxerrois, pinot gris en acolon.

<https://www.entre-deux-monts.be/edm/index.php/nl/>

omschrijving

Witgele wijn met aroma's van appel en pompelmoes met een toets van geconfijte sinaas. Frisse, lichte en zuivere wijn, heel elegant.

wijngaard

De bodem bestaat uit zandsteen met ijzerzandsteen en silex. De hellingen zijn voornamelijk op het zuiden gericht. Gras tussen de wijnstokken zorgt voor concurrentie met de wijnstokken. Er worden bloemen ingezaaid om de biodiversiteit te vergroten. Tussen de percelen werden beukenhagen aangeplant als bescherming tegen de wind. Op het domein worden geen herbiciden gebruikt en natuurlijke predatoren zorgen voor een bescherming tegen plagen. Kerner is een kruising tussen riesling en trollinger ontwikkeld in 1929 door August Herold. De druif is minder gevoelig om te telen en heeft zachtere zuren dan riesling.

kelder

De kerner is normaal bedoeld voor de mousserende Wiscoutre, maar in 2017 waren de omstandigheden zo goed dat een deel van de druiven té rijp was om er mousserende wijn mee te maken. Manuele oogst, pneumatisch geperst en gisting en rijping op inox. Er werden 3000 flessen geproduceerd.

druivensoorten

kerner: 100%

schenken

Aan 8-10°C bij aperitief, salades, asperges, mosselen, oesters, zeevruchten, vis, gerookt, vis, gepocheerd, geitenkaas,

analyse

alcohol: **12,5 % Vol.**