

Entre-Deux-Monts Zientje

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

Druiven en appelen vullen elkaar aan in deze originele mousserende drank. Zeer fruitig (appel, peer) met een florale toets van de vlierbloesem. Licht zoet van smaak. 'Zientje' was de naam van een arme vrouw die in de vorige eeuw woonde in het bos 'Kotje Piepers', vlak bij de plaats waar nu de appelbomen en wijngaarden staan.

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. Als appelvariëteiten worden jonagold, golden en elstar gebruikt.

kelder

Sap van appelen en kerner-druiven wordt samen vergist tot een stille (fruit)wijn. Voor de hergisting op fles wordt geen suiker toegevoegd zoals gebruikelijk, maar vlierbloesemsiroop afkomstig van een sociale boerderij uit de streek. De wijn rijpte 9 maand 'sur lattes'. Het suikergehalte bedraagt 15 g/l.

schenken

Aan 6-8°C bij aperitief, desserts met fruit, blauwschimmelkaas,

analyse

alcohol: **8% Vol.**