

Grandjó Late Harvest Wit



Karakteristieken

Grandjó late harvest Wit, wijnstreek Douro

Edele rotting of pourriture noble zoals de Fransen dit noemen, is een proces waarin schimmel de schil van druiven aantast. Het gaat om de specifieke grijze schimmel *Botrytis cinerea*, die onder bepaalde klimatologische omstandigheden - ochtendmist en warmte - laat in het jaar toeslaat.

Bij edele rotting wordt de schil van de druif poreus, waardoor er vocht uit de druif kan verdampen. Daardoor neemt het suikergehalte in het druivensap toe, maar ook het gehalte aan smaakstoffen en aroma's. Na zachtjes persen komt er stroperig en erg zoet sap uit de druif, de most. De gisting hiervan komt langzaam op gang, omdat de wijngist de concurrentie met de nog aanwezige schimmel moet aangaan. Ook het hoge suikergehalte werkt het gistingsproces tegen. Het uiteindelijke resultaat is een wijn met een hoog gehalte aan smaakstoffen en een behoorlijke zoetheid.

Het plukken van de aangetaste druiven is ook een specialiteit: de trossen worden bij edele rotting niet in hun geheel geplukt; de druiven worden één voor één uitgezocht.

Grandjó late harvest is absolute top in zijn segment, kan zijn mannetje staan tussen zeer grote Sauternes. Zeer aangenaam als dessertwijn, of als begeleidend glaasje bij een heerlijke paté of foie-gras. TOP!!

Druivenras: Semillon