Anne Collard Vin de France SHI FU MI Blanc

Rhône - Frankrijk

Het grote succes van de rode Shi Fu Mi inspireerde Anne om ook een witte editie te maken - maar natuurlijk wél van haar favoriete druif, de grenache noir. Voor een aromatische touch voegde ze bovendien een beetje van de geurige muscat toe aan de blend. Om van een blauwe druif een witte wijn te kunnen maken, is het belangrijk dat het druivensap zo min mogelijk in aanraking komt met de schil, die de meeste kleurstoffen bevat. Daarom behandelt Anne de grenache alsof het een witte druif is: meteen na binnenkomst perst ze de druiven. Het sap laat ze vergisten en kort rijpen in roestvrijstalen tanks. De Shi Fu Mi Blanc heeft dan ook een verfijnde, fruitige smaak met aroma's van citrus en peer en een aangenaam bescheiden alcoholgehalte. Een originele en toegankelijke witte, die niet snel zal vervelen!



Proefnotitie

Bleekgele, droge witte wijn met een subtiele geur van gele bloemen, kweepeer, citroen en amandel. De smaak is zacht en romig met elegante zuren. Aanhoudende finale met tonen van bijenwas en noten.

Drinken bij

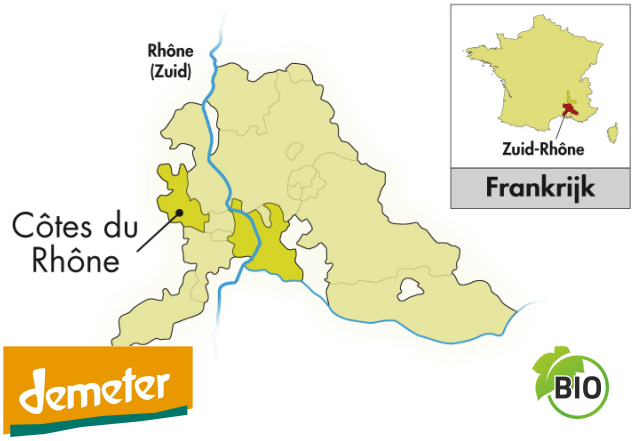
Gastronomische witte wijn met souplesse en grip. Heerlijk als aperitief, of bij pastinaaksalade met peer en walnoten, gedroogde ham, gemarineerde tonijn of jonge, harde kazen.

Houdbaarheid

Nu mooi; houdbaar tot ten minste 3 jaar na botteling.

Druivenrassen

95% Grenache Noir, 5% Muscat



aarts Wijnen

Aarts Wijnen BV
Beeksestraat 29
4841 GA Prinsenbeek
076-5412870
www.aartswijnen.nl