



DE WIJNMAKERS

Chef, De Wijnmakers

| | |
|------------------------|---|
| Wijngaard: | Bi'j de Regge en Wijngaard op de Veluwe |
| Druivenrassen: | Regent 100% |
| Alcoholgehalte: | 9.8% |
| Jaar: | 2017 |
| Flesafsluiting: | Natuurkurk |
| Serveer temp.: | 17-18 graden |
| Houtrijping: | 12 maanden frans eiken |

Wijngaard Bi'j De Regge

De ondergrond van de wijngaard bestaat uit lemig zand met rivierklei en gesteente. Op 100 meter afstand van de wijngaard stroomt de Regge, die vroeger wat onstuimiger was dan tegenwoordig, de Regge stroomde regelmatig over, waardoor rivierklei en mineralen worden afgezet op het ondergelopen land. Deze ondergrond is uitstekend geschikt om druiven op te verbouwen. De wijngaard ligt goed verscholen achter de Sallandse Heuvelrug waardoor er een positief klimatologisch verschil merkbaar is.

Wijngaard op de Veluwe

De wijngaard was onderdeel van Wijnhoeve De Veluwe van Ben en Nanny Schut. Zij hebben in de afgelopen 13 jaar de wijngaard met veel passie en liefde groot gebracht. Het biologische gedachten goed wat Ben en Nanny als eigen gemaakt hebben, zetten wij voort. De druiven in deze wijngaard hebben allemaal een andere snoeiwijze dan wat wij zelf hanteren, maar daar is ook bewust voor gekozen. Hier staat alles op een Gordon snoeiwijze. In plaats van ieder jaar een 'verse' legger te nemen, worden hier de leggers voor een aantal jaar gebruikt en terug gesnoeid op 4 ogen. Dit heeft een aantal voordelen, bijvoorbeeld minder vorst gevoelig en minder onstuimige groei.

De rassen die hier aangeplant staan zijn voor het overgrote gedeelte bekenden van ons. Hier staat net als in Wierden, Rondo, Johanniter en Regent. De wijn die voortkomt uit deze wijngaard wordt apart bereid, er zal dus geen vermenging plaats vinden met de wijnen uit Wierden. Dit doen wij om de unieke eigenschappen van de wijnen uit de Veluwe tot zijn recht te laten komen.

Wijnbeschrijving:

Chef gemaakt van een selectie van de beste Regent druiven van de wijngaarden van De Wijnmakers geogst in ons allereerste jaar 2017. Na 12 maanden rijping op Franse eikenhouten vaten is de wijn op fles gegaan. In de geur heeft de Chef donker fruit als bramen en kersen, ook de hout lagering is goed te herkennen. Gezien zijn lichte karakter is kalfsvlees en wild gevogelte een mooie combinatie

