SAUTER

WIJNEN

Contratto 1867
Novecento Pas Dosé 2012
Metodo Classico

Kleur
Prachtige geelgouden kleur. Fijne mousse.

Neus
Beide druivenrassen zijn goed herkenbaar. Het echt vineuze, licht oxidatieve karakter wordt veroorzaakt door de Pinot Noir, terwijl de Chardonnay te herkennen is aan tonen van geroosterd briochebrood, zuivel (boter) en gisttonen. Subtiel rokerig, maar ook gedroogde druiven/blanke rozijnen. De overeenkomsten met champagne zijn groot: bodem, druiven en vinificatie komen aardig overeen en dat is goed waarneembaar. Door de extreem lange rijping (100 maanden) 'sur lie' krijgt de wijn een extra dimensie.

Smaak
Strakke, maar volledig mondvullende aanzet. Superfijne mousse en echt fascinerende combinatie van een smaakrijke frisheid en heuse vinositeit (Bollinger). Door het kantwerk van de fijne koolzuurpresentie heen komt de grote witte wijn prachtig tot uitdrukking. Inclusief de daarbij behorende, nobele bitterheid, de lengte en uiteraard de finesse. Heerlijke ervaring. Voor champagnes van slechte tot middelmatige kwaliteit wordt grif € 25,- tot € 35,- betaald. Kies dan dit... Voor hetzelfde geld haalt u oprecht een grote mousserende wijn in huis. Vineus, complex en prachtig gerijpt.

Bodem
Wijngaarden gelegen op een hoogte van 550 meter boven zeeniveau, in en rondom Loazzolo. Percelen op het westen georiënteerd; bodem bestaat uit klei en kalk.

Vinificatie
Het druivenmateriaal wordt gekoeld alvorens de druiven te persen. Alleen het eerste 'loopsap' wordt gebruikt voor deze cuvée. De vergisting komt op natuurlijke wijze op gang met druifeigen, wilde gistcellen. Medio mei worden de basiswijnen geassembleerd en de tweede gisting vindt plaats op de fles. De wijn rijpt vervolgens ten minste 8 (!) jaar op fles in contact met de fijne gistsporen.

Culinair
Door de makers bescheiden aanbevolen als (inderdaad) ideaal aperitief. Maar er is meer mogelijk: oesters, tartaar van rauwe vis (coquille, zalm, tonijn) of subtiel gerookte witte vis (heilbot).

Druif/Druiven
70% Pinot Noir en 30% Chardonnay.

Bruikbaar
2022

Houdbaar
2026

Alcohol percentage
12,5%

Inhoud
0,75