

Naam van de wijn: Nyetimber - Rosé MV

Producent: Nyetimber

Regio: West Sussex, Engeland

Druivenras(sen): pinot noir, chardonnay, pinot meunier

Smaaktype: mousserend, halfvol, redelijk complex, elegant en enigszins kruidig

Bewaarcapaciteit: tot 5 jaar na aanschaf

Serveertemperatuur: 8 tot 11°C

Culinair advies: aperitief, lunch, gegrilde wilde zalm, gevogelte, salades en verfijnde Aziatische gerechten

Glasadvies: Riedel Veritas Champagne, Riedel Vinum Champagne



Wijnbedrijf: Al 30 jaar lang heeft Nyetimber maar één missie: de beste Engelse mousserende wijn maken, een die kan wedijveren met de allerbeste ter wereld. Het wijndomein kent een rijke geschiedenis, die begon in 1086 toen het landgoed werd genoemd in het Domesday Book. Pas 900 jaar later, in 1988, werden de eerste wijnstokken geplant door een Amerikaans echtpaar. Tegenwoordig is de Nederlandse eigenaar Eric Heerema het gezicht van het wijnhuis, hij nam het in 2006 over. In de wijnkelder wordt hij bijgestaan door de wijnmakers Cherie Spriggs and Brad Greatrix. Cherie is de hoofdwijnmaker en won in 2018 als eerste vrouw en als eerste wijnmaker buiten de Champagne de titel 'Mousserende Wijnmaker van het Jaar 2018'. Een topprestatie én een bevestiging van de topkwaliteit van deze Engelse bubbels. Nyetimber bezit negen wijngaarden in West Sussex, Hampshire en Kent. Bij elkaar zijn ze goed voor zo'n 220 hectare. Net als in de Champagne kom je ook hier veel krijt tegen in de bodem, afgewisseld met zand.

Regio: West Sussex is een wijnstreek van Engeland en staat bekend om haar mousserende wijnen. Het is te vinden in de zuidoostelijke hoek van Engeland en telt een wijngaardoppervlakte van 300 hectare.

West Sussex ligt net iets boven de 50e breedtegraad. Dat is een extreme hoogte voor wijnbouw. Toch is het – dankzij de opwarming van de aarde – mogelijk om hier kwaliteitswijnen te maken. Sterker nog, de combinatie van het klimaat en de krijtbodem maken het mogelijk om hier mousserende wijnen van topniveau te maken. De belangrijkste druivenrassen zijn dezelfde als in de Champagne worden gebruikt: chardonnay en pinot noir.

Wijngaard & Vinificatie: De druiven worden per perceel handmatig geoogst. In de vinificatieruimte worden de druivensoorten afzonderlijk gevinifieerd waarbij een derde van de pinot noir opbrengst weer apart als rode wijn gevinifieerd wordt. De rest wordt zonder te ontstelen zeer voorzichtig pneumatisch geperst en laat men het sap temperatuur gecontroleerd (15°C) zowel de alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten als de malolactische gisting ondergaan op roestvrijstalen tanks. Na enkele maanden na de oogst wordt de jonge wijn geassembleerd met de apart gemaakte rode wijn van de pinot noir en met andere oudere jaargangen (MV is multi vintage). Hieraan wordt suiker en gist aan toegevoegd, gebotteld en afgesloten met een kroonkurk. Tijdens de tweede gisting ontstaat koolzuurgas (prise de mousse) en pas na een rijpingsperiode op de lies (sur lattes) van 36 maanden wordt het gistbezinsel verwijderd (dégorgement) en wordt er tot maximaal 12 gram suiker (dosage) toegevoegd om aan de smaakaanduiding "brut" te voldoen.

Smaakimpressie: Helder lichtroze rood van kleur. In de neus aroma's van citroenschil, morellen (krieken), frambozen, rode bessen, specerijen, rozen en brioche. In het smaakpalet een volop aanwezige fijne mousse met tonen van limoen, klein rood fruit, appel en vanille, die gepaard gaan met een aanhoudende afdronk met frisse zuren.