Langham England Culver Classic Cuvée Extra Brut

England - Engeland

Langham Wine Estate geldt als dé rijzende ster van de Engelse mousserende wijn. De Culver is - samen met de Corallian - de signatuurwijn van het huis, en gebaseerd op pinot noir en meunier. Hij wordt - net als hoog niveau non-vintage Champagne - gemaakt van 130 verschillende, in roestvrijstaal en eikenhout gerijpte basiswijnen uit één oogstjaar, aangevuld met oudere reservewijnen uit een solera-systeem. Dit geeft de wijn een bijzondere complexiteit. Eenmaal geblend en gebotteld vindt de tweede vergisting plaats in de fles, waarna de wijn nog 36 maanden op de gisten rijpt. Zijn minimalistische werkwijze getrouw, bottelt wijnmaker Tommy Grimshaw de wijn af met nauwelijks extra suiker of andere toevoegingen. En dat levert een unieke Extra Brut op, waar menig champagneproducent jaloers op zou zijn. Hij is rijp, krachtig en perfect aan tafel.



Proefnotitie

Gelaagde mousserende wijn met een fijne pareling en aroma's van appel, kers, brioche en toast. Strakdroge, gefocuste stijl met mooie fruitvulling en opwekkende frisheid. Lange, ziltige finale met nuances van citroenrasp en amandel.

Drinken bij

Fraai, hoogwaardig Champagne alternatief om zo te drinken of als feestelijk aperitief. Mooi bij oesters, krab, sushi, gerookte zalm op toast of klassieke fish and chips.

Houdbaarheid

Op z'n mooist tot circa vijf jaar na datum van dégorgement (op het etiket).

Druivenrassen

37% Pinot Noir, 32% Chardonnay, 31% Meunier

Persoonlijke proefnotitie

Onderscheidingen

n.v.t.	JancisRobinson.com | 17.5/20 | A wine that makes you take notice
n.v.t.	WineAnorak.com | 93/100 | So delicious

Wijnhuis Alexander
Hamseweg 12
3828 AD Hoogland
033-4809096
www.uwwijnspecialist.nl