



WIJNKASTEEL VANDEURZEN

PURE WHITE GRÜNER VELTLINER PRESTIGE 2020



KLEUR

Intens goudgeel glanzend met lichtgroene toets, maar opnieuw enorm kristalzuiver en helder met dikke traantjes langs de wand van het glas.

AROMA

Totaal ander geurprofiel dan de Inox-cuvée. Toch nog iets meer gesloten, met op de achtergrond reeds Arôme's van rijp geel, licht exotisch fruit, vanille, poivrée en onderliggende hints van kiwi.

SMAAKPALET

In de mond vooral een samenspel van rijpe appel, perzik, abrikoos, rabarberspijs en honing, heel genereus en levendig, met een volle langhoudende afdronk. Een paradepaardje als begeleider van een gastronomische tafel. Belangrijk: niet te ijskastkoud drinken en de wijn nog wat lucht laten happen.

WINE & FOOD

- Gestoomde vis op Kantonese wijze
- Artisjok
- Sushi/Sashimi
- Roggenvleugel met kappertjes
- Indische curry met kip
- Carpaccio van zalm of zeewolf
- Klassieke choucroute

BEWAREN

Optimaal drinken tussen 2021-2024

AWARDS / PRIJZEN

- Gouden Medaille Vereniging Vlaamse Sommelier V.V.S. 2018 (millésime 2017)
- Zilver op de Wijnkeuring van de Lage Landen 2023 (millésime 2020)
- Gouden Medaille op de Cool Climate Awards 2023 (millésime 2020)
- Gault&Millau 2023 Coup de Coeur (millésime 2020)

Aroma	●	●	●	●	○
Body	●	●	●	●	○
Aciditeit	●	●	●	○	○
Fruit	●	●	●	●	○
Zoetheid	●	●	●	○	○
Tannines	●	○	○	○	○



Grüner Veltliner



2020



Eik



13%



75cl.



18,50



CHÂTEAU VITICOLE VANDEURZEN

PURE WHITE GRÜNER VELTLINER PRESTIGE 2020



ROBE

Couleur jaune doré intense et brillant avec une légère touche verte, très clair et cristallin laissant des larmes épaisses le long du verre.

NEZ

Nez totalement différent de la cuvée Inox. Un peu plus fermé, avec des arômes de fruits jaunes murs, de fruits exotiques, de vanille, de poivre et des notes de kiwi en finale.

BOUCHE

Combinaison de pomme mûre, de pêche, d'abricot, de rhubarbe et de miel, très généreux et vif, avec une finale ample et persistante. Une pièce maîtresse pour accompagner une table gastronomique.

Important: ne pas boire trop froid et laisser le vin respirer à l'avance.

WINE & FOOD

- Poisson vapeur à la cantonaise
- Artichaut
- Sushis/Sashimis
- Aile de raie aux câpres
- Curry indien au poulet
- Carpaccio de saumon ou de loup de mer
- Choucroute classique

CONSERVATION

Maturité optimale entre 2021-2024

RÉCOMPENSES / MÉDAILLES

- Médaille d'or Association flamande des sommeliers V.V.S. 2018 (millésime 2017)
- Argent à l'Inspection des Vins des Pays-Bas 2023 (millésime 2020)
- Médaille d'or aux Cool Climate Awards 2023 (millésime 2020)
- Gault&Millau 2023 Coup de Coeur (millésime 2020)

Arôme	●	●	●	●	○
Corps	●	●	●	●	○
Acidité	●	●	●	○	○
Fruit	●	●	●	●	○
Douceur	●	●	●	○	○
Tanins	●	○	○	○	○



Grüner Veltliner



2020



Chêne



13%



75cl.



18,50