Zibibbo Rosa "Sparkling", Brown Brothers, Australie



Deze mousserende roséwijn, ontstaan uit de durf en het vakmanschap van Brown Brothers, belichaamt de levensvreugde en frisheid van de Australische zomers. Deze Zibibbo Rosé, gemaakt van Muscat d'Alexandrie, een druivensoort met betoverende muskusaroma's, verleidt met zijn fruitige stijl en licht droge toets, perfect om een gewoon moment om te toveren tot een spontaan feestje.

Oorsprong: De druiven komen uit de wijngaarden van Milawa, Australië, waar het warme en zonnige klimaat ervoor zorgt dat de Muscat van Alexandrië intense en sappige aroma's ontwikkelt. Deze terroir, in combinatie met een oogstperiode die loopt van half februari tot eind april, biedt een palet aan smaken die variëren van delicaat fruitig tot rijk en genereus.

Druiven: Zibibbo = Muscat d'Alexendrie

Vinificatie: De druiven, geoogst in verschillende rijpheidsgraden (10,5 tot 13,5° Baumé), worden in tanks gevinifieerd om hun frisheid en aromatische intensiteit te behouden. Een klein aandeel Cienna zorgt voor deze levendige roze kleur. Deze mousserende wijn, gefermenteerd tot een alcoholpercentage van 6,5%, is ontworpen om licht, feestelijk en toegankelijk te zijn.

Degustatie: De lichtroze, sprankelende kleur nodigt uit tot proeven. De neus, met aroma's van aardbeien en zomerfruit, wordt in de mond gevolgd door smaken van aardbei en watermeloen, met een frisse en levendige afdronk. De balans tussen zoetheid en zuurheid maakt dit een dorstlessende wijn vol charme.

Bewaarpotentieel: Jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 6-8 °C

Combinatie gerechten: Ideaal als aperitief of bij lichte hapjes, maar ook verrassend goed te combineren met pittige curry's, waarbij de lichte zoetheid de scherpe kruiden in evenwicht brengt. Een perfecte begeleider voor zomerse maaltijden en gezellige momenten.

- Met citroen (sorbet, meringuetaart)
- Abrikozencake, perzikcake, amandelcake
- ...