



AOP Haspengouw “Zilveren Parel” Wijnkasteel Genoelselderen

Wanneer de familie Van Rennes hier in 1990 introk was er echter nagenoeg geen wijnbouw meer in de Limburgse vlakten. De prachtige wijnkelders in het kasteel en de rijke wijngeschiedenis van het land spraken enorm tot de verbeelding van de kersverse kasteelheer. Hij droomde ervan de wijngaarden van de Romeinen in hun oorspronkelijke glorie te herstellen. Het duurt dan ook niet lang vooraleer Jaap Van Rennes de knoop doorhakt en besluit de wijnteelt in Riemst nieuw leven in te blazen. Zijn dochter Joyce bleek hiervoor de perfecte ‘partner in crime’. Zij studeerde Oenologie in Zuid-Frankrijk en trok daarna meermaals naar de Bourgogne om haar kennis te verfijnen. Met haar kennis en haar vaders goedlachse optimisme en werkijsver werden in 1991 de eerste wijnstokken geplant.

De familie Van Rennes is voor de aanplanting van de wijngaarden niet over één nacht ijs gegaan. Een grondige bodemanalyse leert hen dat de ondergrond rond het kasteel uiterst geschikt is voor wijnproductie. De mergellaag en het klimaat vertonen sterke gelijkenissen met champagne en de Bourgognestreek. De keuze voor de druiven lag voor de hand. De gloednieuwe wijnbouwers kozen voor Chardonnay en Pinot Noir.

Wijnmaker Joyce kiest bewust voor een zo ecologisch mogelijke aanpak. Synthetische producten worden hier in de mate van het mogelijke gemeden en het wieden en schoffelen gebeurt hier nog op de klassieke manier. Deze zorg en nauwgezetheid laten onmiskenbaar hun sporen na in de smaak van de wijn.

Na machinale oogst worden de druiven onmiddellijk geperst. De vergisting vindt gedurende 30 dagen plaats onder temperatuurcontrole van max 22°C. Na vergisting in inox vaten wordt de wijn gelagerd in Franse eikenhouten vaten gedurende 1 jaar. Na het bottelen vindt de tweede gisting plaats op de fles, dit is volgens de ‘Methode Traditionnelle’. Rijping op fles gedurende 36 maanden.

Appellatie: AOP Haspengouw
Regio: Haspengouw / Genoelselderen
Druivenrassen: Chardonnay 100%
Inhoud: 75cl
Wijnstijl: Vol - Elegant

Aroma: Complexe en elegante aroma’s van boter, toast en rijp fruit.

Smaak: In de mond opnieuw het rijpe fruit van appel, peer, gele pruimen en brioche en toast. Zeer lange afdronk.

Lekker als aperitief, gewoon om van te genieten, bij oesters, warme visgerechten.