

Pinot Gris

Deze wijn komt uit de wijngaard van fort Sanderbout. Met veel liefde zijn de druiven geteeld op een zo biologisch mogelijke manier. De oogst was midden oktober en direct naar de kelder gebracht waar de nog 2 dagen schilnwerking hebben gehad, hierdoor heeft de wijn een rozige gloed. Na de persing is de wijn op een inox vat vergist en bewaard. De wijn is ongefilterd en kan daardoor iets bezinksel hebben wat de smaak alleen maar ten goede zal komen.

In de reuk rijp fruit als Nectarine, Citrusvruchten een vleugje aardbeien abrikoos.
In de mond een lichte droge wijn, met mooie zuren, gemiddeld in de alcohol, de fruitgeuren komen ook in de smaak terug.

De structuur van de wijn is gemiddeld en geeft in de afdronk een mooi dorstlessend gevoel.

Deze wijn kan nu goed gedronken worden op een warme dag, maar zal zich in het komend jaar nog iets meer ontwikkelen.

De wijn kan het beste goed gekoeld geschonken worden ca 6-8 graden C.

Met die lichte kruidige noot en heldere zuurgraad zullen alle zeevruchten en groentegerechten het goed doen

Chardas

Deze wijn komt uit fort Sanderbout en is gemaakt van 100% Chardonnay druiven
De druiven hebben na het ontstelen 2 dagen op schil gelegen om extra aroma's los te weken.
Daarna is de wijn vergist en op een houten vat gezet om een Burundische stijl te krijgen.

Een lichte neus een aardse geur en wat vanille.

De wijn toont een mooie balans tussen zuurgraad, alcohol en body.

Deze wijn kan het beste niet te lang bewaard worden en gekoeld gedronken worden. Hij past bij salades en kipgerechten.

Krekel

Deze wijn komt uit fort Sanderbout en dankt zijn naam aan het gesjilp van de pers toen we deze wijn aan het maken waren.

Nadat de druiven zijn vergist heeft de wijn een tank opvoeding gehad op een inox vat.

In de reuk

Bloemig, meloen, tijm en mineraal

In de mond lekker droog met verfrissend zuur, redelijk hoog in alcohol, een mooie crispy wijn en dorstlessend voor in de zomer. Deze wijn is goed op dronk.

De wijn kan het beste goed gekoeld geschonken worden ca 6-8 graden C.

Deze wijn is als een voller alternatief voor Pinot Grigio. Met die lichte kruidige noot en heldere zuurgraad zullen alle zeevruchten, groentegerechten en pasta's het goed doen

Pinot Noir

Ook deze wijn komt uit de wijngaard van fort Sanderbout. Met veel liefde zijn de druiven geteeld op een zo biologisch mogelijke manier. De oogst was midden oktober en direct naar de kelder gebracht waar de druiven ontscheid zijn en in de gisttank zijn gezet. Direct na de gisting zijn de druiven geperst om zo een toegankelijke wijn te krijgen die zacht en goed in balans is. Na de persing is de wijn op een inox vat bewaard. De wijn is ongefilterd en kan daardoor iets bezinksel hebben wat de smaak alleen maar ten goede zal komen.

Het is een licht robijn rode wijn met in de reuk een mengeling tussen kers en aardbei met een vleugje hibiscus.

In de mond een droge wijn, met mooie zuren, gemiddeld in de alcohol, de fruitgeuren komen ook in de smaak terug.

De wijn heeft een mooie structuur en een zuivere prettige sappige afdronk die lang blijft hangen

Deze wijn kan nu goed licht gekoeld gedronken worden, maar zal zich in het komend jaar nog iets meer ontwikkelen.

De wijn kan prima geserveerd worden bij een goede biefstuk, maar blijft vanwege zijn prettige zuren goed bij champignon gerechten en eend

Sjöttesj courage

Deze wijn komt uit fort Sanderbout en is een ode aan de moed die de Sittardse schutters getoond hebben bij de verdediging van onze binnenstad. Om de schutters moed te geven werd in die tijd regelmatig wijn gedronken.

De wijn ruikt naar kersen, vanille, zwarte pruimen, gedroogd fruit,

De wijn is mond vullend met de zelfde smaken als in de geur. Het zuur gehalte is lekker verfrissend de tannine zijn goed aanwezig. Het is een droge wijn maar geeft vanwege zijn alcohol toch een zoete indruk.

De afdronk is lang en fruitig. Door de aanwezige zuren past deze wijn goed bij gerechten met tomaten.

Deze wijn kan nu gedronken worden maar vanwege de tannine ook nog gerust een jaar of 2 blijven liggen

De wijn kan het beste licht gekoeld geschonken worden ca 16 graden C en geserveerd worden bij Italiaanse pasta gerechten, vooral tomaten combineren hier goed bij