

Apostelhoeve Cuvée St. Pieter Brut 2023

DOMEIN

Al vele jaren is de exploitatie van de hoeve in handen van de familie Hulst. De Apostelhoeve was in eerste plaats een fruitteeltbedrijf. In 1970 besloot Hugo Hulst de wijnstok op de Apostelhoeve te laten terugkeren. Aangestoken door het enthousiasme van Jean Bellefroid uit Borgloon (België) en de heer Frits Bosch uit Maastricht, begon hij ooit kleinschalig. Zijn zoon Mathieu heeft de wijnen nu serieus op de wereldkaart gezet.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

De Cuvée St. Pieter Brut is een verfijnde blend van Chardonnay en Pinot Noir, met een rijping van 24 maanden sur latte, wat zorgt voor een prachtig gelaagde smaakbeleving. In de neus delicate briochetonen, verweven met hints van geroosterde amandelen, rood fruit en een vleugje citrus. De fijne mousse en levendige zuurgraad geven de wijn een energieke en elegante structuur, terwijl de afdronk lang en verfijnd blijft hangen.

DRUIVENRAS

Chardonnay en Pinot Noir

GASTRONOMIE

Heerlijk als aperitief met amuses, maar past ook uitstekend bij oesters en fruits de mer.



BEWAARTERMIJN 2026-2028

LAND Nederland

STREEK Mergelland

OOGSTJAAR 2023

INHOUD 0.75 L

DOMEIN Familie Hulst, Apostelhoeve

ALCOHOL 12,5%

SMAAKPROFIEL -