

Apostelhoeve 2024 Cuvée XII Brut

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

Deze brut heeft een schitterende lichtgele kleur met een fijne mousse. Er komt een rijkelijke geur van bloesem en tropisch fruit naar voren maar ook tonen van amandel en een hint van rozen. De brut heeft mooie levendige zuren, welke zorgen voor verfijning en verfrissing, dit alles met een fluweelzachte mousse. In zijn smaak rijkelijk en breed met een duidelijke toets van mineralisatie van de unieke mergelbodem rondom Maastricht. Uiteindelijk een mooie lange finale.

DRUIVENRAS

50% Auxerrois, 25% Riesling en 25% Pinot-Gris.

GASTRONOMIE

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



BEWAARTERMIJN 2026-2028

LAND Nederland

STREEK Mergelland

OOGSTJAAR 2024

INHOUD 0.75 L

DOMEIN Familie Hulst, Apostelhoeve

ALCOHOL 13%

SMAAKPROFIEL Complex & Elegant