Langham England Blanc de Blancs Extra Brut

England - Engeland

Britse mousserende wijn is booming - en Langham is dé naam om in de gaten te houden. Deze indrukwekkende Blanc de Blancs is een pure chardonnay van kalkrijke bodems in Dorset en de prestigewijn van het kleine familiedomein. Net als het op chardonnay gebaseerde visitekaartje van het huis, wordt ook de Blanc de Blancs gemaakt van een ruime selectie complexe basis- en reservewijnen, met dat verschil dat ze meer eikenrijping gehad hebben. Eenmaal geblend, wordt de wijn gebotteld voor de tweede vergisting in de fles. Om een mooi subtiele mousse te verkrijgen, gebruikt wijnmaker Tommy Grimshaw wat minder suiker dan gebruikelijk. Na 36 maanden rijping en dégorgement voegt Tommy nauwelijks extra suiker of sulfiet toe. Het resultaat is een uitmuntende, mooi droge Extra Brut, die uitblinkt in spanning, verfijning en complexiteit.



Proefnotitie

Indrukwekkende, citroengele wijn met een delicate mousse en gelaagde geur van appel, citroen, room, brioche en toast. De smaak is intens en levendig fris met ziltige nuances in de lange finale.

Drinken bij

Complexe, frisdroge mousseux met kracht en verfijning. Heerlijk als aperitief, of bij alles uit de zee, zoals oesters, langoustines, gerookte vis of sushi.

Houdbaarheid

Prachtig nu; houdbaar tot ten minste 6 jaar na botteling (zie datum van dégorgement op het etiket).

Druivenrassen

100% Chardonnay

Onderscheidingen

n.v.t. Decanter | 93/100 | Bright and classy

Persoonlijke proefnotitie

Wijnhof Ommen
Varsenerstraat 2
7731 DC Ommen
0529-453066
www.wijnhofommen.nl