

Senioro de Astobiza Extra Premium Vermouth Semi-Sweet

FRUITIG | FLORAAL | KRUIDIG



PROFIEL



DOMEIN
Bodegas Astobiza



SERVEER T°
10-12°C



WIJNBOUW
Conventioneel



DRUIVEN
100% Hondarrabi Zuri



GLAS
-



DRINKVENSTER
-

FOOD



FOODPAIRING

Serveer hem als aperitief of bij oesters, kokkels, zee-egel, garnalen, gebakken inktvis of ansjovis.



KAAS

Zacht gerijpte schapenkaas, Amerikaans gerijpte Gouda





WIJNBOUW



VINIFICATIE

De druiven worden met de hand geplukt. Op het domein worden deze samengevoegd met hun London Dry Gin. Hierna volgt een maceratie in vaten van 1,000 liter waarbij een kruidenmix wordt toegevoegd.



WIJNGAARD

De druiven komen van 7 kleine percelen in het dorp Okondo die 10 hectare totaliseren. Ze liggen op zo'n 250 meter hoogte in de Izalde vallei. De aanleg gebeurde in 1996. Er staan zo'n 3,200 ranken per hectare en die leveren een opbrengt van zo'n 5 ton per hectare. De kalkbodem is rijk aan zand en bevat veel organisch materiaal. Er wordt op een duurzame manier aan wijnbouw gedaan.

WIJNBOUWER: BODEGAS ASTOBIZA

Het Spaanse Baskenland klinkt als regio zeer bekend in de oren, maar eerder door het vroegere geweld dat gepaard ging met de drang om van Spanje af te scheiden dan als wijnregio. Toch kent deze streek een lange geschiedenis waarbij al in de 9e eeuw sprake was van wijnbouw. In 1996 startte Astobiza als een kleinschalig wijnproject, maar pas bij de oogst in 2007 vond de familie Abando-Moyua de kwaliteit voldoende hoog om hun eerste wijn te bottelen. De wijngaarden langs de Izalde rivier liggen op zo'n 250 meter boven zeeniveau en genieten door de omliggende heuvels van bescherming tegen de natuurelementen. Hierdoor kent deze vallei een microklimaat dat voor meer uren zon en minder stormen zorgt. De bodem, die rijk is aan organisch materiaal, is in het Krijt gevormd en bestaat verder uit zandrijke kalk. Bij Astobiza vinden ze dat de zorg voor het land even belangrijk is als de vinificatie. Alles start inderdaad bij een gezonde bodem. Het overgrote deel van de percelen is met Hondarrabi Zuri beplant, een inheems Baskisch druivenras met compacte trossen en kleine goudkleurige bessen. Dit leidt tot originele wijnen waarin je de passie van de wijnbouwer en de expressie van het terroir proeft.

LOCATIE



LAND
Spanje

REGIO
Baskenland

APPELLATIE
Txakoli



KLIMAAT
Koel-gematigd maritiem
met orografische invloeden
en warme zomers

BASKENLAND - TXAKOLI

N 43° 25' 12.1"
W 003° 04' 45.9"

