Vuurzee Cuvée de Prestige - De Goede en de Stoute

- Nederland

Vuurzee Cuvée de Prestige is geen doorsnee speciaalbier. De Goede & De Stoute uit Loosdrecht ontwikkelde een gastronomisch brut bier waarin de werelden van bier en mousserende wijn mooi samenkomen. Het resultaat is fris en sprankelend, maar tegelijk complex genoeg om serieus aan tafel te schenken.

Een belangrijk onderdeel van Vuurzee is de toevoeging van handgeplukte Pinot Noir-druiven uit de eigen wijngaard. De dunne schillen van Pinot Noir brengen lichte tannines en een subtiele natuurlijke bitterheid mee. Daardoor hoeft hop niet alle bitterheid voor zijn rekening te nemen en krijgt het bier een elegantere, meer gastronomische structuur.

De gebruikte gist geeft Vuurzee zijn frisse, licht zurige karakter en zorgt voor een verfijnde mousse. Na de vergisting krijgt iedere fles enkele maanden de tijd om verder te rijpen. Daarbij worden de bubbels fijner, de smaken zachter en ontstaat steeds meer samenhang en complexiteit.

In de geur vind je frisse citrus, wit fruit en een subtiele fruitige toets. In de mond is Vuurzee verrassend romig, met fijne bubbels, een aangenaam friszuur karakter en lichte tannines van de Pinot Noir. De afdronk is droog, elegant en lang, met precies genoeg bitterheid om spannend te blijven.

Vuurzee is daarmee niet alleen een bijzonder aperitief, maar vooral ook een serieuze begeleider aan tafel. Een uitgesproken Nederlands product voor liefhebbers die graag iets ontdekken dat nét buiten de bekende hokjes

valt.



Proefnotitie

Fris en verfijnd met citrus, wit fruit en een subtiel fruitig accent. De smaak is zacht en romig met een fijne mousse, lichte frisse zuren en delicate tannines van de Pinot Noir-schillen. Droog, elegant en lang in de afdronk.

Drinken bij

Prachtig als aperitief, maar juist ook heel gastronomisch inzetbaar. Heerlijk bij oesters, kaviaar, coquilles, langoustines en gerookte zalm. Ook bijzonder bij foie gras, Ibérico-ham, wagyu en verfijnde kazen. Serveer rond 8 °C, bij voorkeur in een wijnglas of open flûte.

Houdbaarheid

3 a 5 jaar

Persoonlijke proefnotitie

MONDOVINO
WIJNKOPERIJ

Wijnkoperij Mondovino
Assendorperstraat 107
8012 DH Zwolle
038-4223322
www.mondovino.nl