

Wijngaard de Daalgaard – Parelwijn (2013)

Parelwijn is de Nederlandse naam voor Prosecco (frizzante), een "sparkling wine" met toegevoegd koolzuurgas. De CO₂ druk bedraagt ca. 2,5 bar (i.t.t. bijv. een Prosecco spumante en Champagne (methode traditionelle) die een CO₂ druk van ca. 6 bar hebben).

De parelwijn is gemaakt van de druivensoorten Riesling en Johanniter.

De CO₂ toevoeging heeft plaatsgevonden dmv membraantechnologie. Dit is een modern procedé, waardoor de bubbels (mousse) fijner zijn dan bij de traditionele tankmethode.



Wijngaard de Daalgaard is één van de oudere wijngaarden in Nederland. De wijngaard is 1 ha groot en is aangelegd in 1991 op een mooie beschutte locatie aan de Maas in Sint Agatha, nabij Cuijk (NB).

We verbouwen klassieke druivenrassen als Riesling en Gewürztraminer, alsmede enkele hybride soorten zoals Bacchus, Schönburger en de meer schimmelresistente Johanniter. Vanaf 2014 tevens de eerste oogst van Zweigelt (rood).

De vinificatie vindt volledig in eigen beheer plaats volgens moderne wijnbouwtechnieken.

Wijngaard de Daalgaard
Kuilen, naast nr.18
5435 XS Sint Agatha (gem. Cuijk)

www.daalgaard.nl



Onze parelwijn is voorzien van een innovatieve kunststof (ZORK-SPK) afsluiting, een Australische vinding. De afsluiting is gemaakt van LD-PE en is volledig recyclebaar, herbruikbaar, hersluitbaar en heeft een geringere milieubelasting als menig alternatief. Verder zijn de technische kenmerken, zoals CO₂-verlies in de tijd, vergelijkbaar met de betere kurkafsluiting. Voor zover wij weten zijn we de eerste in Nederland met een dergelijke afsluiting.

Doordat de fles weer af te sluiten is, worden wijnkwaliteit en de bubbels na opening beter behouden.

Het openen en weer afsluiten van de fles gaat intuïtief en bestaat uit de volgende handelingen:



Peel: De rand aan de onderzijde van de dop volledig verwijderen.

Open: Draai de afsluiting tegen de klok in naar boven weg. Hierbij hoort u de traditionele "plop".

Click: Druk het midden gedeelte van de dop naar beneden, waarbij een klik te horen is.

Reseal: Druk de afsluiting nu weer op de fles.

Dankzij de ZORK SPK kunt u van een "sparkling" wijn genieten zoals de wijnboer hem gemaakt heeft!

Meer info en video's vindt u op www.zorkclosures.com



ZORK
peel and reseal closures