

Legipont

Deze mousserende perenwijn is een met zorg vervaardigde brut van alleen Heuvelandse (legipont) peren. De methode champenoise is de basis voor onze perenwijn middels een 9 maanden rijping op Frans eiken voordat de tweede nagisting op de fles plaatsvindt. Dit resulteert in een unieke en ambachtelijke bubbel voor elk feestelijk moment.

Specificaties

Type	Mousserend	Smaakprofiel	Vanille, fris, lichte zuren
Land van herkomst	Nederland	Inhoud	700 ml
Regio	Zuid Limburg	Sulfietgehalte	<10 mg/l
Samenwerking	Dassemus	Alcoholpercentage	11,7% Vol.

Beschrijving

Legipont is een mousserende perenwijn bereid op de 'methode traditionel'. Deze brut heeft een rijping van 9 maanden op Frans eiken voordat de tweede gisting of de fles plaatsvindt. Legipont is een natuurlijke perenwijn (zero dosage), zonder filtratie en andere toevoegingen.

Het verhaal

Het zuiden van Limburg wordt gekenmerkt door het prachtige Heuveland. Dit landschap staat vol met traditionele hoogstam fruitboomgaarden. Deze gaarden zien we steeds meer verdwijnen door lage commerciële waarde. Op ecologisch niveau bieden deze gaarden meer botanische waarde dan massateelt door de kracht

van biodiversiteit en gebruik van ruimte. Hiernaast leveren deze gaarden ook smaakvol, natuurlijk en onbespoten fruit op. Dit is de basis voor unieke smaaksensaties.



Heuvelands zet zich in voor het behoud van deze fruitgaarden. In samenwerking met verschillende natuurorganisaties en partners zijn wij in staat de waarde van deze gaarden te behouden en ambachtelijke en unieke producten te creëren.



Heuvelands

Schweibergerweg 72

6281 NJ Mechelen

50°47'01.9"N 5°54'03.9"E



info@heuvelands.nl

www.heuvelands.nl

www.facebook.com/heuvelands

www.instagram.com/heuvelands