

# **Commanderij Osiris stelt voor:**

**Ronde van Frankrijk  
In zoet**



*Wijncommanderij Osiris Gent*

# Zoete wijnen: indeling

- Witte wijnen –zoet gevinifieerd

- \* **Botrytis Cinerea**: schimmel op schil -  
'edele rotting' – perforereert de druif –  
water verdampt – suikers stijgen –  
Verschrompeling

- \* **Laat plukken**: vendange tardive + passérillage

- \* **Vin de Paille**: gezonde druiventrosjes –  
rieten matten/traliewerk/ophanging –  
goede ventilatie! – 2 à 3 mnd uitdroging

- \* **IJswijn**: late oogst ('s nachts) – ong. -10°  
- persen van bevroren druiven = het  
minst suikerrijpe sap blijft in de pers  
achter in de vorm van ijs

- Versterkte wijnen:  
toevoegen van alcohol

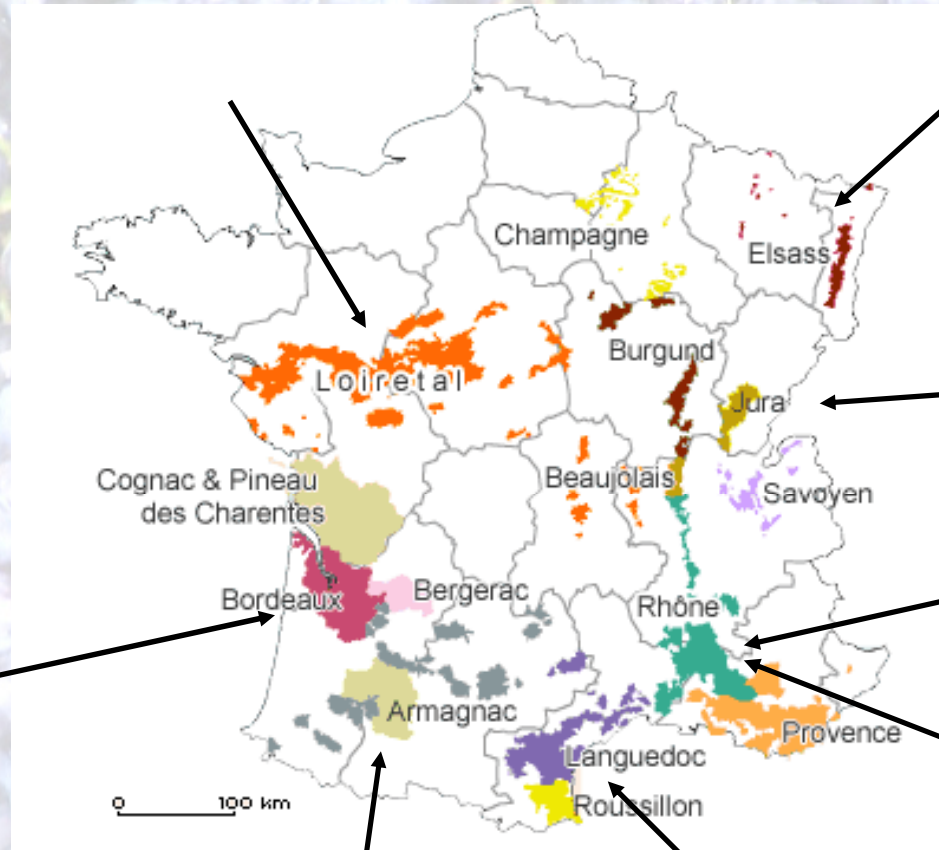
- \* **Voor gisting**: = 'fruitsap' + wijnalcohol

- \* **Tijdens / na gisting**: = VDN (Vin Doux  
Naturel)



- grenache-malvoisie-macabeo-muscat
  - max. 10% 'andere'
  - most max./ 40hl/ha
  - min. 252 g/l suiker
  - gemuteerd met neutrale alcohol (géén  
eau de vie, dus zonder exogene aroma's,  
vandaar 'naturel')

De regio's :



*Wijncommanderij Osiris Gent*



# **Wijn 1 : Zuidwesten**

## **Etienne Brana**

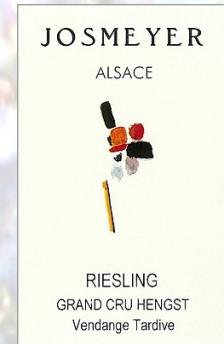
- **Jaar** : 2004
- **Druif**: petit manseng, gros manseng, courbu
- **Bijzonderheden** : L'ours des Pyrenées
  - **AOC Jurançon** –



*Wijncommanderij Osiris Gent*

# **Wijn 2 :Alsace**

## **Josmeyer**

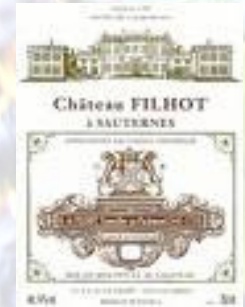


- **Jaar** : 2001
- **Druif**: 100% riesling - Vendange Tardive
- **Bijzonderheden** : **AOC Alsace Grand Cru Hengst** – kalk-ondergrond – zachte persing, lage temperatuur – botrytis !

*Wijncommanderij Osiris Gent*

# **Wijn 3 : Bordeaux**

## **Château Filhot**

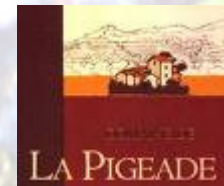


- **Jaar** : 1997
- **Druif**: 60% sémillon / 36 % sauv.blanc/ 4% muscadelle
- **Bijzonderheden** : **AOC Sauternes** -  
productie 60.000 fl. – manuele oogst -  
rendement 15-18 hl/ha – fermentatie op cuve  
inox – élevage op 30% nieuw hout -

*Wijncommanderij Osiris Gent*

# **Wijn 4 : Zuidelijke Rhône**

## **La Pigeade**



- **Jaar** : 2007
- **Druif**: muscat à petit grains
- **Bijzonderheden** : **AOC Muscat de Beaumes-de-Venise** – argilo-calcaire op terrassen - min. 252 g/l suiker – gemuteerd met neutrale alcohol (géén eau de vie, dus zonder exogene aroma's, vandaar 'naturel') – rendement 35 hl/ha

*Wijncommanderij Osiris Gent*

# **Wijn 5 : Loire :** **Domaine des Closserons** **- Leblanc**



- **Jaar** : 2006
- **Druif**: 100% chenin blanc - 'Vieilles Vignes'
- **Bijzonderheden** : **AOC Coteaux du Layon** -  
stijle hellingen – optimale rijping – beschutte  
wijngaarden – goede zoninval – pourriture  
noble (botrytis cinerea)



Wijncommanderij Osiris Gent



## “Douceur”

- Abrikozencoulis – palet van hazelnotenpraliné – donkere chocolademousse 1<sup>e</sup> kwaliteit – chocolade-amandelbiscuit
- Met dank aan: ***Hotel- & Bakkerijschool Gent***  
– Tweebruggenstraat 59 - Gent

Wijncommanderij Osiris Gent

# **Wijn 6 : Jura**

## **Désiré Petit**



- **Jaar** : 2004
- **Druif**: ploussard, chardonnay en savagnin (elk 1/3) **Vin de Paille**
- **Bijzonderheden** : **AOC Arbois-Pupillin** - manuele oogst – druifjes in ‘cagettes’ (waarin ze 3 à 4 mnd. drogen) – pressurage eind oktober – vatlagering 3 jaar op 228 l. – geboteld lente 2008

*Wijncommanderij Osiris Gent*

# **Wijn 7 : Languedoc**

## **Mas Amiel**



- **Jaar** : 2006
- **Druif**: 100 % grenache noir
- **Bijzonderheden** : **AOC Maury Rouge** -  
'Vintage' – manuele oogst – opbrengst  
25hl/ha - ontristing – schilletjes erbij na  
toevoeging alcohol (extractie!) – élevage in  
cuve

*Wijncommanderij Osiris Gent*

# **Wijn 8 : Zuidelijke Rhône**

## **Domaine La Soumade**



- Jaar : 2006
- Druif: grenache noir
- Bijzonderheden : **AOC VDN Rasteau**  
– min. 252 g/l suiker – gemuteerd met neutrale alcohol (géén eau de vie, dus zonder exogene aroma's, vandaar 'naturel') – rendement = 20hl/ha

*Wijncommanderij Osiris Gent*

## De Prijzen ?? !! (indicatief) :

- Wijn 1 : 15,0 €
- Wijn 2 : 40,0 €
- Wijn 3 : 27,0 €
- Wijn 4 : 8,50 € (50 cl)
- Wijn 5 : 12,5 €
- Wijn 6 : 21,7 € (37,5 cl)
- Wijn 7 : 15,0 €
- Wijn 8 : 16,0 € (50 cl)

*Wijncommanderij Osiris Gent*