

Gobillot Plantet (doos)



Domein: Gobillot, Jacky en Marie-Noëlle

Productcode: 2015GOB1110

Beschikbaarheid: Op voorraad

Gewicht: 0.00kg

Afmetingen: 0.00cm x 0.00cm x 0.00cm

Prijs: € 44.38

Exclusief BTW: € 44.38

Korte omschrijving

De Plantet is een rustieke druif die de wijn een zeer donkere smaak geeft. Deze wijn bestaat dan ook uit 100% Plantet. Zwarte Plantet is een druif native. Deze druivensoort is het resultaat van onderlinge kruising.(interspecifieke hybridisatie). De plant produceert een druivensoort die speciaal wordt gebruikt voor het maken van wijn. We vinden deze druif dus niet op de fruitschaal.

Omschrijving

De Plantet of Seibel 5455 is een hybride variëteit, kruising Seibel 4461 met een hybride Vitis berlandieri en Jacquez (Frans-Amerikaanse hybride, verboden sinds 1935). Gekweekt door Albert Seibel (1844-1936), in de buurt van Aubenas in de Ardèche.

Veel werd geplant op het moment van de reconstructie van de wijngaarden na de phylloxera crisis en in het bijzonder tussen de twee oorlogen. Hybriden dan vertegenwoordigde 25% van de Franse wijngaarden, met de nadruk op de Atlantische kust, van de Loire naar de Pyreneeën. De Plantet tot grote compacte trossen en kleine zwarte zaadjes erg vlezig was gelukkig voor de wijnboeren van alle westerse landen.

Het heeft geen behandeling nodig en was niet bang voor vorst vanwege zijn late bud. Maar een nadeel, de smaak foxy! Voor degenen die nog groeien, biedt het een geurige wijn, rijk aan alcohol en kleur, de nogal subtiele tannines en goede zuren. Het werd vooral gebruikt bij de productie van versneden wijn. Sommige wijnmakers zeggen dat hybriden niet hoeft te worden gewerkt als conventionele variëteiten. Zo kan een oogst rijp biedt normale wijnen zonder foxy aroma's. Een normale looptijd, neemt de foxy dan over.

Plantet druif

Gemaakt van de zeldzame Plantet druif, deze wijn biedt verse appel en citrus tekenen dat wordt gemarkeerd door een licht zoete afdronk. Bronzen medaille winnaar op de 2015 American Society Wine Competition. [1,3% restsuiker]

Bewaar deze wijn slapend tussen de 10° en 15° Celsius.

De producteur.

Jacky en Marie Noelle Gobillot, is een artisanale vakman die 29 jaar actief is en gespecialiseerd in de sector van de wijnbouw.

Product galerij

