

GASTRONOMIE

Wijndomein Nobel

Exclusieve wijn onder de Belgische zon



“Zeggen welke van onze wijnen mijn favoriet is, is moeilijk. Dat is zoals zeggen welke van je kinderen je het liefste ziet. Dat kan je niet.”

—
LAURENCE DE KERPEL



“Bij degustatiesessies spelen we hard in op de beleving van de mensen die de wijngaard bezoeken. Wat aan die ranken hangt, resulteert in wat er in hun glas komt. Dat spreekt uiteraard tot de verbeelding.”

JORIS VAN DUFFEL



“We hebben enkele hectares bijgeplant, zowel wit als rood. Een druivelaar heeft 3 zomers nodig vooraleer ze kwalitatieve druiven voortbrengt, dus binnen dit en drie jaar kunnen we meer flessen aanbieden.”

Gouden en zilveren medaille

“Zeggen welke van onze wijnen mijn favoriet is? Moeilijk. Dat is zoals zeggen welke van je kinderen je het liefste ziet. Dat kan je niet”, lacht Laurence. “Elke wijn heeft zijn eigen situatie waar die best tot zijn recht komt. Warm weer vraagt bijvoorbeeld om rosé, en rood vlees om een rode wijn.” Joris gaat verder: “onze Johanniter wel enkele prijzen gewonnen,” gaat Joris verder. “Onder andere de Gouden Medaille Beste Belgische wijn 2016 en de Zilveren Medaille op de

Concours Mondial de Bruxelles in 2017. De wijn wordt blind geproefd en gequoteerd op frisheid, balans, geur en kleur.”

De oogst als ‘grand finale’

“Het is hard werken, maar dat is het zeker waard. De zomer is de mooiste tijd van het jaar op de wijngaard, wanneer de vruchten zichtbaar groeien. Maar de oogst is uiteraard het hoogtepunt. Je ziet eindelijk het resultaat van je harde werk. Daar doe je het voor.”

“Dat ervaren ook de mensen die onze wijngaard komen bezoeken voor een degustatiesessie”, vertelt Laurence. “Ze worden verwelkomd door de ogenschijnlijk eindeloze velden met groene wijnranken. Ze zien dat we kleinschalig werken, en dat alles in huis gemaakt wordt. Wat aan die ranken hangt, resulteert in wat er in hun glas komt. Dat spreekt uiteraard tot de verbeelding. Op die manier proberen we de beleving, onze beleving, door te geven.”

BREED PALET AAN SMAKEN EN KLEUREN

De prijswinnende Nobel Johanniter witte wijn kenmerkt zich door een fruitig karakter met aroma's van citrusvruchten en appels, ondersteund door een subtiele ondertoon van wilde bloemen. Het ideale gezelschap bij lichte salades, zeevruchten en lentegroenten dus. Naast deze witte wijn biedt de wijngaard ook een Chardonnay aan, een rode Regent en een gastronomische rosé: een uitgebalanceerde blend van Pinot Noir en Cabernet Cortis.