

# *Wijnsgoed* Zilver Cruys

## WIPERS *Brut Nature*

### Méthode Traditionnelle.

Chardonnay 95% + Pinot Meunier 5%

Van druiven gekweekt op de frontlijn van WO1.

Op exact dezelfde wijze gemaakt als Champagne, maar dan in Ieper. Zonder doseringssuiker.

Deze schuimwijn uit 'Vlaamse Velden' is bijzonder fruitig en fris. 24 maanden kelder rijping met tussentijdse secouage.

GOUDEN medaille op het Concours Beste Belgische wijn 2016. Het oordeel van de Jury : zuiver en aromatisch, mooi kurkdroog, brede geur, sappig met explosief mousse, met wat belegen fruit in de aanzet, verder vooral appel en wat amandel. Spitse zuren zorgen voor frisheid en strakheid, lichtvoetig qua vulling en lengte. Groene appel in retro.

Als nazaat van een frontsoldaat brengt de wijnmaker het positieve verhaal van het heden en doet het samensmelten met het verleden door middel van unieke producten.

West Vlaamse bubbels, goed bij elke gelegenheid

## WIPERS *Brut Nature*

White sparkling wine, made mostly from Chardonnay grapes, grown on a former battlefield on the Northern tip of the Ypres Salient.

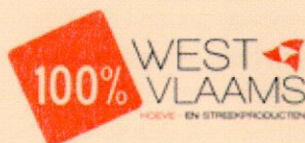
Made exactly the same way as Champagne, but in Flanders Fields. Its fresh and elegant taste will surprise you, dominating apple and bitter citrus flavours. Fine tanins and an elegant aftertaste of almonds. Natural wine, no added sugars.

Honoured with a GOLD medal in the Concours Best Belgian Wine 2016.

Our aim: melting the past into the present by means of unique and wonderful products. The wine maker is a descendant of a Belgian Frontsoldier, you can visit the winery and discover its heavily laden history,

See more details on our website

Try me, Love me...



Filip Decroix, Diksmuidseweg 530, BE-8904 Boezinge (Ieper)

tel.: 051 546702 Fax.: 051 546701 info@zilvercruys.be www.zilvercruys.be

BTW/TVA: BE 0806 343 974 Iban: BE 68 7380 2476 5334 Bic: KREDBEBB

