

wijngoed Zilver Cruys

Wipers *Gris de Gris*

Witte wijn van Pinot Gris druiven

Deze Vlaamse 100% Pinot Gris zal menigeen verbazen.

De lichte zandleemgrond op wijngoed Zilver Cruys zorgt voor een goede drainage, de kleilaag eronder voorziet de wijnranken van alle nutriënten en mineralen. En dit smaak je.

Deze wijn kan best wel wedijveren met de beste Pinot Grigio's uit de streek rond Venetië. Het klinkt wellicht verrassend maar het klimaat in onze con-

treien is echt niet zo verschillend als dit van de Po vallei in Noord Italië. Door pelmaceratie krijgt deze wijn zijn mooie gouden en wat rozige kleur, (Gris de Gris of Orange wine) en bekom je een complete smaakex-
tractie uit de druif. Geen houtlagering, en toch tannines. Deze wijn ver-
raste al vele fijnproevers. Fris en fruitig, de wijn vergezeld met plezier
uw slaatjes en witvlees schotels, maar kan ook een perfecte gezelschap zijn
op een zonnig terrasje.

Oogst 2015, gebotteld zomer 2016. Kan zeker liggen tot 2019.

Serveren aan 6° tot 8° C. 12% alc. Vol., 75cl



White wine made from Pinot Gris grapes 'grown in Flanders Fields'

This white wine, also known as a Grey wine, made from noble Pinot Gris grapes, grown on a former battlefield of WW1 in the Ypres Salient will surprise a great many. Some of the best Pinot Grigios are found in Northern Italy, in a climate not that dissimilar to ours, here in Flanders. A golden pinkish colour is obtained with cold maceration. Orange Wine. The rich soils of Silver Cross vineyard give this wine that extra edge. Fresh and Fruity, tons of flavours waiting to be discovered. This wine will accompany your salads and white meat dishes with perfection. Or can be your companion on a sunny patio. Perfectly served at 6 to 8°C. Harvest of 2015, bottled Summer 2016. Will ripen on the bottle for at least another 3 years. 12% alc.vol, 75c

Try me, Love me...

bewaar op keldertemperatuur. Langdurige koeling kan de wijn natuurlijke wijnkristallen doen vormen op de bodem. Dit doet geen afbreuk aan de smaak. Keep at cellar temperature. Do not store in the fridge. The only result in nature wine is crystals forming on the bottom. This does not affect the taste of the wine.

Filip Deercin, Diksmuidseweg 530, BE-8904 Boezinge (leper)

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

