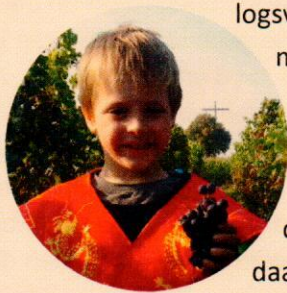


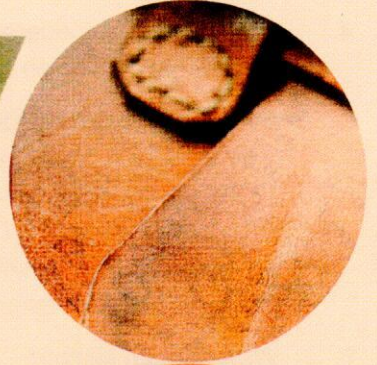
# WIPERS *Pinot Noir*

*"1915 Cuvée des Deux Henri 2015"*

Dat Wijngoed Zilver Cruys omwille van haar ligging op een historische site, zeer nauw verbonden is met WO1 is menigeeen bekend. Maar dat de wijnbouwer een nazaat is van een hoog gedecoreerde Belgische Frontsoldaat is minder bekend. Dat deze soldaat bovendien op deze eigenste grond haast zijn leven liet, zwaar gewond raakte, afgevoerd werd voor verzorging in Frankrijk en daar verliefd werd op zijn verpleegstertje, is een mooi oorlogsverhaal, geschikt voor een boek. Maar



nog bijzonderder is dat zijn achterkleinzoon van pas 6 jaar oud, ook Henri genaamd, op diezelfde locatie bijna dag op dag, 100 jaar later, samen met zijn papa, de wijnbouwer, druifjes hielp binnenhalen om er mee een héél bijzondere wijn te maken. Van daar **'1915 Cuvée des deux Henri 2015'**



Als eerbetoon aan twee mensen die, elk op hun manier, héél uitzonderlijke prestaties leverden.

Een lichte zandleem laag met daaronder een kleilaag héél rijk aan mineralen. Neem hierbij de zachte invloed van het Maritieme klimaat en je hebt een voedingsbodem voor een perfecte Pinot Noir. Dankzij de strenge manuele pluk en handmatige verwerking van het ganse productieproces krijg je een kwalitatieve wijn. De eiklaging maakt de wijn verfijnd en elegant. De kleur van een Pinot Noir glanst als een Robijn-rood juweel in je glas, de geur is zo zinnenprikkelend. Je krijgt royale toetsen van bessen, kersen, zoete specerijen, peper en leder. De wijn smelt haast op de tong. Zacht en zoet verspreid hij zijn volle smaak. Een zachte, maar sappige zuurheid biedt de nodige frisheid.

Deze wijn zal met trots wild of gevogelte schotels begeleiden. Maar uit voorzorg maak je hem pas open als het gerecht op tafel staat... anders brengt de Sommelier wel een tweede fles.

Deze wijn bewijst dat 'Bourgondië in Vlaanderen' wel degelijk bestaat. **Gouden medaille** op het Concours Beste Belgische Wijn 2016. Beperkt tot 557 flesjes, elke fles individueel genummerd.

Oogst 2015, gebotteld begin 2016. Zal rijpen op de fles tot 2025. 12% alc.vol., 75cl, Serveren à 14 tot 16°C.

Try me, Love me...

Artisanale wijn zonder koude filtering; bewaar op keldertemperatuur. Langdurige koeling kan de wijn natuurlijke wijnkristallen doen vormen op de bodem. Dit doet geen afbreuk aan de smaak. Wine made without chill filtering; keep at cellar temperature. Do not store in the fridge. This may result in natural wine crystals forming on the bottom. This does not affect the taste of the wine.

Filip Decroix, 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

