



Tritons Hofjuweel | Sauvignier gris | 2025

Wijngaard

De wijn is gemaakt lijkend op het proces van het maken van ijswijn.

De druiven zijn ingevroren tot -10 graden Celsius. Eenmaal bevroren persen wede druiven met onze verticale pers. Van het zeer geconcentreerde sap maken we een beperkte oplage zeer zoete (dessert-)wijn. Daarom heet deze wijn Tritons Hofjuweel.

Groeiseizoen

2025 zal voor ons de boeken ingaan als een meer dan klimatologisch uitstekend jaar voor wijndruiven.

Het meest opvallende was het uitzonderlijke droge groeiseizoen. Daar waar 2023 en 2024 qua neerslagsommen behoorden tot de natste 5 jaren gemeten vanaf 1957 (KNMI Vlissingen), behoorde 2025 met 444mm tot het op één na droogste jaar in de afgelopen 68 jaar (1976 was droger met 432mm). De gemiddelde temperaturen in het groeiseizoen lagen net wat hoger dan in 2023. Waarbij de warmte vooral hoger was van april tot en met juli. De knoppen liepen daardoor vroeg uit, maar eigenlijk was het seizoen vroeg t/m ongeveer de veraison. Daarna, tijdens de rijping, moet er juist veel zon zijn voor een efficiënte fotosynthese. En ook die was ruim aanwezig dit jaar. Minder regenwolken betekenen tenslotte ook meer zonnestrallen. De weinige regen gedurende het gehele groeiseizoen resulteerde in een nagenoeg afwezige ziektedruk. Dit betekende dat de druiven een optimale technische en fenologische rijpheid wisten te bereiken.

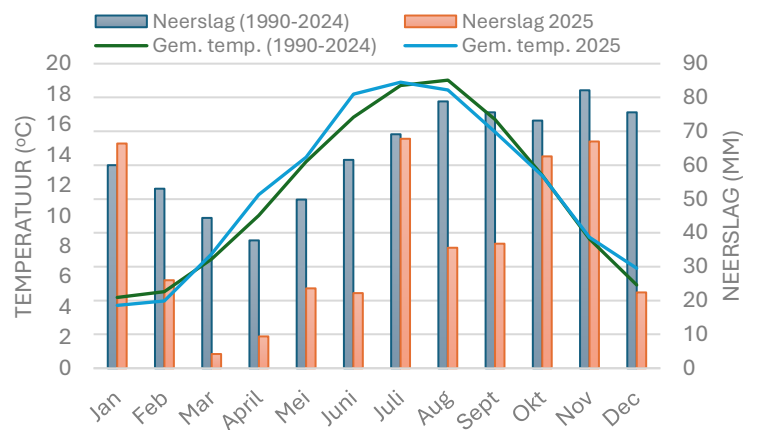
Vinificatie

De druiven worden met de hand geplukt en gelijktijdig geselecteerd. De druiven gaan daarna in een vrieskist. Bij zo'n -10 graden Celsius worden de druiventrossen geperst (dit zorgt voor een geconcentreerd sap). Fermentatie vindt plaats in RVS tanks. Er wordt niet aangesuikerd noch ontzuurd. Het resultaat is een ijswijn-achtige dessertwijn.

Proefnotitie

Zoete witte (dessert-)wijn uit 2025. De geur van de Sauvignier gris wordt gedomineerd door groene tonen en witte vruchten. De smaak is zeer zoet, maar wordt gebalanceerd door de aanwezige zuren.

WIJNDOMEIN
De Boe
WALCHEREN



Oogstdatum

23 oktober 2025

pH

3.35

Alcohol

9.6 %

Botteling

1 mei 2026

TA

7.8 g/l

RS

136.3 g/l

Druivenras

Sauvignier gris (100%)

Vinificatie

RVS en 6 maanden rijping

Productie

224 dozen (375 ml)

