



't Hof Triton | Sauvignier gris | 2025

Wijngaard

De druiven van deze cuvée komen van het perceel 't Hof Triton. Op de grens met Vlissingen werd op dit perceel werd rond het jaar 1700 het buitenplaatsje De Triton gesticht. Het deed vooral dienst als zomerverblijf.

Groei seizoen

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 zonnestralen. 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.

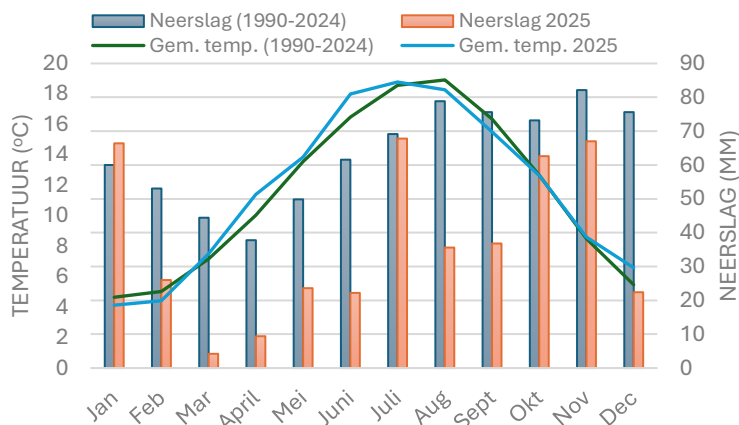
Vinificatie

De druiven worden met de hand geplukt en gelijktijdig geselecteerd. De druiven zijn 100% ontsteelt en gekneusd, gevolgd door een 24 uren durende schilweking. Fermentatie vindt plaats in RVS tanks. Niet aangesuikerd, noch ontzuurd.

Proefnotitie

Stille witte wijn uit 2025. Deze wijn doet in de verte wat denken aan een Sauvignon blanc. Het heeft tonen van dille, buxus. De smaak is vol en rond, maar met waarneembare zuren.

WIJNDOMEIN
De Boe
WALCHEREN



Oogstdatum

9 oktober 2025

pH

3.40

Alcohol

13.4 %

Botteling

1 mei 2026

TA

6.1 g/l

RS

4.6 g/l

Druivenras

Sauvignier gris (100%)

Vinificatie

RVS en 6 maanden rijping

Productie

508 dozen (750 ml)

