



Roonen Bergh Primum - 2024 - 75 cl

Domein Heerlyckheyt Roonen Bergh · België · Heuvelland · BOB Heuvelland

Fris & mineraal

De witte vlaggenschipwijn van Roonen Bergh, mineraal en gastronomisch breed inzetbaar.

Proeven

NEUS	SMAAK	AFDRONK
<p><p>In de neus opent deze wijn met aroma's van citrus, sinaasappelschil, bloesem en steenfruit, een expressief en gelaagd bouquet.</p></p>	<p><p>In de mond toont de wijn zich fris, mineraal, citrus, elegant en fris, mineraal, zuiver, elegant, met een mooi evenwicht tussen fruit en structuur.</p></p>	<p><p>Met een frise afdrank en een bewaarpotentieel van 2–4 jaar.</p></p>

Aanbevolen bij: Aperitief Salades Gevogelte Visgerechten

Wijndetails

JAAR	2024
WIJNHUIS	Domein Heerlyckheyt Roonen Bergh
LAND	België
STREEK	Heuvelland
APPELLATIE	BOB Heuvelland
DRUIVENSOORT	Chardonnay, Auxerrois, Pinot Blanc
KLEUR	Wit
INHOUD	75 cl
SCHENKTEMPERATUUR	7–10°C
BEWAARPOTENTIEEL	2–4 jaar



Werco NV
Hospitaalstraat 5
Oostende
België
BE0416608664

OOGST	Manueel
SLUITING FLES	Kurk
KARAKTER	Fris, Mineraal, Zuiver, Elegant
CERTIFICERING	Conventioneel

Stijl & vinificatie

<p>Bodems van ijzerzandsteen, zavel. vinificatie in inox. rijping 6 maanden inox sur lie. wijnbouw volgens conventioneel principes.</p>

Verhaal van deze wijn

Heerlyckheyt Roonen Bergh — Belgische wijn van de Rodeberg

Op de hellingen van de Rodeberg in Westouter, midden in het West-Vlaamse Heuvelland, bouwt het wijndomein Heerlyckheyt Roonen Bergh aan een eigen Belgische wijnstijl. De natuurlijke drainage van de helling en een beschermend bosmicroklimaat maken van deze plek een uniek terroir voor kwaliteitswijnbouw — zeldzaam in België, en hier ten volle benut.

Achter het domein staan Simon Riquiere en Joke Lemenu. Simon combineert een scheikundige achtergrond met wijnbouwwerfing opgedaan bij Wijngoed Monteberg en startte de aanplant in 2020. Sindsdien groeide de wijngaard gestaag — van 3.600 naar ruim 11.500 stokken — met het oog op een jaarproductie van 20.000 flessen, telkens met focus op kwaliteit en terroirexpressie.

Roonen Bergh Primum — jaargang 2024

Primum is de witte vlaggenschipwijn van Heerlyckheyt Roonen Bergh: een Belgische assemblage van Chardonnay, Auxerrois en Pinot Blanc die de frisse, minerale signatuur van het Heuvelland-terroir volop laat spreken. De cuvée werd eerder al bekroond met zilver bij 'Beste Belgische Wijn' — een mooie bevestiging van het kwaliteitsniveau dat dit jonge domein nastreeft, en een teken dat de Belgische wijnbouw vandaag internationaal meetelt.

Herkomst en terroir

De druiven komen van de zuidelijk geëxposeerde hellingen van de Rodeberg in Westouter, in het West-Vlaamse Heuvelland. De ijzerzandsteen in de ondergrond werkt als een warmtebuffer die de rijping bevordert, terwijl de vochthoudende zavel de wijnstokken een constante voeding geeft. In combinatie met het koele, door bos beschermde microklimaat en de natuurlijke drainage van de helling zorgt dit voor druiven met behoud van zuren en een uitgesproken aromatische frisheid.

De assemblage is doordacht: Chardonnay levert de structuur en de minerale lengte, Auxerrois brengt een ronde, soepele kern en Pinot Blanc voegt frisse bloesemtonen toe. Samen vormen ze een wijn die zowel als aperitief als aan tafel overtuigt.

Druivenrassen en vinificatie

- **Assemblage:** 40% Chardonnay, 30% Auxerrois, 30% Pinot Blanc
- **Jaargang:** 2024
- **Oogst:** manueel; volle trossen zacht geperst
- **Vinificatie:** vergisting op inox, nadien zes maanden op de fijne lies, gefilterd — een zuivere, fruitgedreven stijl zonder houttoetsen



Werco NV
Hospitaalstraat 5
Oostende
België
BE0416608664

Proefnotities

Een lichtgeel, helder kleed. De neus is zuiver en expressief, met aroma's van citrus, sinaasappelzeste, witte bloesems en geel steenfruit. In de mond toont de wijn zich knapperig, fris en mineraal, met fijne zuren, een mooie verticale spanning en een opvallende fraîcheur. De afdronk is perfect in balans, met een mooie fruitdensiteit en een lengte die je niet meteen van een jong Belgisch domein verwacht — een gastronomisch breed inzetbare witte wijn met een duidelijk eigen handtekening. Jaargang 2024 toont de cuvée in haar jeugdige, fruitgedreven vorm — fris en levendig, ideaal om jong en op dronk te genieten.

Aanbevolen bij

Een veelzijdige tafelwijn: als aperitief, bij frisse salades, bij gevogelte, bij een breed gamma visgerechten of bij een verse geitenkaas. De frisse mineraliteit maakt hem bijzonder geschikt voor lichte, pure bereidingen en voor zilte, jodiumrijke gerechten zoals oesters en schaaldieren.

Serveeradvies

Schenken op 7 tot 10°C in een witte-wijn glas. Een iets hogere temperatuur opent de aromatische neus; te koud serveren maskeert de mineraliteit. Bewaarpotentieel: 2 tot 4 jaar; bij voorkeur jong te drinken.

Over Domein Heerlyckheyt Roonen Bergh

Belgische mousserende en stille wijn met lokaal verhaal.

Werco Wines • Geselecteerd en geïmporteerd door Werco