



Unwooded Chardonnay

Herkomst

Stellenbosch, Zuid-Afrika

Druivenras

Chardonnay

Vinificatie

De wijngaarden van Stellenbosch liggen op minder dan een uur van het centrum van Kaapstad. Het gebied kent een verrassende verscheidenheid aan terroirs. De drie bergen die het gebied omringen (Helderberg, Simonsberg en Drakenberg) zijn hierbij van grote invloed. De beste wijngaarden liggen op de hellingen van de drie bergen, waar de oceaanwind voor verkoeling zorgt en de bodem rijk is aan graniet. Handmatig geoogst in de vroege ochtend. Vinificatie bij een lage temperatuur tussen de 18-20 graden.

Rijping

Zodra de maceratie na de gisting is voltooid, wordt de wijn van de schillen gescheiden en geperst. Rijping in lage temperatuur enkel in roestvrijstalen tanks.

Alcoholpercentage

13%

Proefnotitie

De kleur is bleekgeel met in de neus heerlijk fruit als citrus en pitfruit. Het klimaat zorgt ook voor wat tropische accenten in de aroma's. In de mond merk je een frisse aanzet en aantrekkelijk fruit, maar met een prachtige zuurgraad en opkomende mineralen.

Wijn-spijs

Deze wijn past goed bij alle soorten van zeevruchten, vis, wit vlees en romige pasta gerechten. Ook perfect voor bij de borrel omdat de wijn opwekkend en fris is.

Serveertemperatuur

8-10 graden Celsius

