

Chardonnay Barrique Soft

chardonnay

Proefnotities:

- fris aromaprofiel van sappige passievrucht en nectarine
- zoet aroma van suikerspin en aardbeienconfituur
- intensieve smaak met toetsen van abrikozenconfituur en vanilleroom
- tonen van knapperige toast

Foodpairing:

Dankzij zijn intensieve karakter met complexiteit in het pallet kan deze wijn perfect gecombineerd worden met enkele traditionele Belgische gerechten, zoals stoofvlees, Gentse Waterzooi of “stoemp”.

Productieproces:

Chardonnay Barrique is een van onze meest iconische wijnen die geproduceerd wordt van druiven uit onze oudste wijngaarden, aangeplant in 2002. De lage opbrengst per plant en de zorgvuldig beheerde loofwand zorgden voor rijpe druiven met geconcentreerde aroma's. Om de frisheid van de druiven te behouden, vond de oogst plaats eind september. De druiven werden met de hand geplukt.

Na het ontstelen en kneuzen, kregen de druiven een maceratie van 12 uur om de smaken en aroma's uit hun schillen te halen. Hierna werden de druiven zachtjes geperst door middel van een ballonpers. De vergisting gebeurt in inox vaten met gisten die zorgvuldig gekozen werden aan de hand van de aroma's van de druiven en de gewenste smaak van de wijn. Na de vergisting rijpt de wijn verder in gebruikte vaten van Franse eik.

Hierdoor heeft deze versie Chardonnay Barrique een meer subtiele toets van hout in het pallet. In deze vaten vindt dan ook de malolactische gisting plaats. De finale blend bevat ook steeds een fractie van de nieuwste oogst die niet gerijpt werd op eiken vaten om meer frisheid aan de wijn toe te voegen.

De Chardonnay Barrique heeft meerdere keren een gouden medaille gewonnen op de wedstrijd Beste Belgische Wijn.

Smaakt de wijn naar meer?
Makkelijk te bestellen via:

