

Chardonnay Cherrywood

chardonnay

Proefnotities:

- krachtige aroma's van kers, walnoten, amandelen, geroosterd brood, tabasco en kersenhout
- body is vol, rond en complex, met een droge en lange afdrank

Foodpairing:

Deze wijn vormt een zeer goede combinatie met het Belgisch dessert "Liers Vlaaike" waarbij de smaken van kaneel, kruidnagel en nootmuskaat in het licht worden gezet. Hij kan ook geserveerd worden als perfecte begeleider van een papillot van kabeljauw en groenten.

Productieproces:

In 2016 werd Haspengouw getroffen door een zeer zware storm. Enkele zeer grote, oude kersenbomen werden vernield. Door het vochtige weer dat voorafging aan de storm waaiden de bomen in hun volledigheid om. De wortels kwamen vanzelf los uit de grond. Hierdoor waren de bomen nog prachtig intact en hebben we deze in planken kunnen verzagen. Deze planken hebben een jaar buiten gelegen om op te drogen. Ook de regelmatige regen was belangrijk om het looizuur uit de planken te wassen. Na deze droging van 12 maanden lieten we de planken door een tonnelier verwerken tot barriques.

Kersenbomen speelden ook een grote rol in de geschiedenis van de familie Houben. De gronden die we vandaag bewerken zijn reeds in de familie sinds 1907. De overgrootouders van Ghislain waren toen reeds fruittelers. Zij kweekten zoete kersen. Het plukken van kersen was enorm intensief door de hoge bomen.

WWW.HOENSHOF.BE

Hier kwamen steeds ladders aan te pas, wat de oogst niet minder gevaarlijk maakte.

De hoogstam kersenplantages zijn er vandaag nog. Deze vallen nu onder beschermd landschap.

Deze chardonnay rijpte gedurende 12 maanden op deze vaten van kersenhout. Doordat dit hout zeer poreus is, geeft het een oxidatieve toets en nootachtige smaken aan de wijn. Hoe langer de wijn rijpt op de kersenhouten vaten, hoe meer hij evolueert van een "sherry-achtige" wijn naar een wijn in de stijl van de "vin jaune".

Smaakt de wijn naar meer?
Makkelijk te bestellen via:

