

# Het Goddelijk Monster

chardonnay

## Proefnotities:

- delicaat aroma van rijpe, gele vruchten
- stijgende complexiteit in de smaak met toetsen van versgebakken toast en geroosterde walnoten
- citrusmaak in de afdronk

## Foodpairing:

Deze wijn kan geserveerd worden als begeleider van gezouten kaas, Iberico ham en gerookte zalm. Hij kan ook perfect gecombineerd worden met aperitiefhapjes, zoals olijven.

## Productieproces:

In 2018 werd deze avontuurlijke wijn voor het eerst geproduceerd. Het Goddelijk Monster is een blend van drie andere wijnen die door ons geproduceerd werden, namelijk Chardonnay Cherrywood, Chardonnay Lambiek en Chardonnay Barrique.

Het Goddelijk Monster representeert drie verschillende manieren van wijn maken en drie verschillende stijlen van gerijpte chardonnay in één pakket.

Chardonnay Cherrywood rijpte op houten vaten gemaakt van kersenhout uit eigen boomgaarden.

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

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

Chardonnay Barrique werd opgevoed in houten vaten van Franse eik.

Chardonnay Lambiek vergistte in vaten die eerder gebruikt werden om lambiekbier in te produceren.

Het is een zeer speciale wijn met een krachtig karakter wat ervoor zorgt dat hij zijn naam waardig is.

Smaakt de wijn naar meer?  
Makkelijk te bestellen via:

