

Chardonnay Dry Hopped

chardonnay

Proefnotities:

- helder aroma van tropische vruchten met frisse tonen van vers gemaaid gras en limoenschil
- frisse en strakke smaak met citrus toetsen in de afdronk

Foodpairing:

Deze wijn kan perfect dienen als begeleiding van oesters, Comté kaas en andere romige kazen, alsook bij zeekraal en andere zoute gerechten.

Productieproces:

De oogst vond plaats in het begin van september om de frisheid en de hoge aciditeit van de druiven te behouden. De druiven werden ontsleed en gekneusd, waarna ze meteen geperst werden. Na het persen werd het sap verdeeld in inox vaten van elk 1000L. Dit doen we zodat er gevarieerd kon worden in gebruikte gisten. Elk type gist zorgt voor een specifieke stijl van wijn die gecreëerd wordt. Om de wijn complexer te maken, worden er verschillende gisten gebruikt die de aroma's van de druiven elk op hun eigen manier accentueren. De inox vaten zorgen voor het behoud van de fruitigheid en de aciditeit van het sap.

Achteraf worden de wijnen verdeeld over eiken vaten van 200L. In deze vaten wordt er gevarieerd tussen verschillende types hop. Deze hop wordt gebruikt om te weken in de wijn.

Dit proces duurt ongeveer vier weken. De finale blend is de combinatie van alle verschillende vaten met wat fruitige, jonge chardonnay om het geheel fris, vol en complex te maken.

De Chardonnay Dry Hopped 2019 werd hoog aangeprezen door Jasper Van Papeghem en Dries Corneille, top sommeliers van twee Michelinsterren restaurant De Jonkman in Brugge, alsook door veel bierliefhebbers.

Smaakt de wijn naar meer?
Makkelijk te bestellen via:

