

Wit '20

chardonnay, johanniter & sauvignier gris

Proefnotities:

- verfrissend citrusaroma met tonen van zachte abrikoos en zoete ananas
- smaken van perzik en mango
- licht pittig vleugje van citroenschil in de afdrank

Foodpairing:

Deze wijn gaat perfect geserveerd worden als verfrissend aperitief. Hij vormt ook een goede combinatie met lichte snacks of harde, hartige kaas.

Productieproces:

Deze wijn stelt de harmonie van oude en nieuwe rassen voor. Chardonnay is een bekend voorbeeld van een oud druivenras. Deze druif werd ondertussen over de hele wereld aangeplant en is misschien wel de bekendste in de wijnwereld. Johanniter en sauvignier gris zijn nieuwe rassen die ontwikkeld werden om in klimaten zoals het onze te kunnen groeien. Ze vragen minder behandeling dan oude rassen en kunnen hierdoor ook makkelijker gezond gehouden worden.

Na het oogsten van de druiven worden deze steeds apart gehouden afhankelijk van de soort en het perceel waarop ze geogst werden. De druiven worden ontleed, gekneusd en geperst. Hierna gaat het sap in verschillende inox vaten.

In de vaten vindt een constante temperatuurcontrole plaats. De wijnen mogen gisten aan temperaturen tussen 15 en 22°C, maar grote schommelingen worden vermeden.

Ook de gisten worden specifiek gekozen naargelang de eigenheid van de druiven.

Wanneer de wijn klaar is met vergisten, worden stalen genomen van alle vaten. Hierna vindt een intensief blendproces plaats. **De wijnen worden in verschillende verhoudingen met elkaar geblend om het product te creëren wat we voor ogen hadden. Hierdoor kunnen we steeds dezelfde topkwaliteit garanderen.**

Smaakt de wijn naar meer?
Makkelijk te bestellen via:

