

Wijndomein De Caybergh



Een zacht en volle fruitige wijn met een subtiele elegantie door een lange rijping op de lie. De malolactische fermentatie zorgt voor elegante zuren. De neus geeft een mooi harmonieus karakterspel van fruitige aroma's van roze pompelmoes, rijpe appel en banaan.

Wijn: Chardonnay 2014

Oogstjaar: 2014

Druivenrassen: Chardonnay

Kenmerken

Kleur: Goud geel

Geur: Zuiver en intens, primaire aroma's van roze pompelmoes, rijpe appel en banaan

Smaak en afdronk: Intens, elegant en evenwichtige wijn met redelijk lange afdronk, licht kruidig en romig, gerijpt citrusfruit

Algemeen

Alcohol: 12,5%

Temperatuur: 10-12°C

Houdbaarheid: 2 jaar of langer, zal de wijn complexer en verfijnder maken.

Aanbevolen bij: Verfijnde vis -en kipgerechten, tussen -en voorgerecht, verfijnde lichte kazen (noten)

Vinificatie: Fermentatie en 6 maanden Sur lie gerijpt op inox

Aanrader: Karafieren