

Wijndomein De Caybergh

De Chardonnay 2015 Inox is een intense, volle en elegante wijn waarbij de aroma's mooi samenvloeien door de lange rijping op de lie. De subtiele toets van eikenhout zorgt voor de verfijning en elegantie van de wijn. De neus geeft een mooi harmonieus karakterspel van fruitige aroma's van banaan, rijpe appel en knapperig steenfruit.

Wijn: Chardonnay 2015 Inox

Oogstjaar: 2015

Druivenrassen: Chardonnay

Kenmerken

Kleur: Licht geel

Geur: Zuiver en intens, primaire aroma's van banaan, rijpe appel en knapperig steenfruit.

Smaak en afdronk: Intens, elegant en evenwichtige wijn met redelijk lange afdronk, licht kruidig en rond, rijpe gele appel.

Algemeen

Alcohol: 12%

Temperatuur: 10-12°C

Houdbaarheid: 2-3 jaar of langer, zal de wijn complexer en verfijnder maken.

Aanbevolen bij: Verfijnde vis -en kipgerechten, tussen -en voorgerecht, verfijnde lichte kazen.

Vinificatie: Fermentatie op inox en subtiele lagering op eikenhouten vaten.

Aanrader: (karaferen)