

Wijndomein De Caybergh



Een subtiele gevinifieerde wijn op barrigue waar de typisch fruitige aroma's citrusfruit en banaan nog naar boven komen van de Chardonnay. Het is een volle krachtige wijn met veel textuur en subtiele toasting.

Wijn: Chardonnay Cuvée Gabriël 2015

Oogstjaar: 2015

Druivenrassen: Chardonnay

Kenmerken

Kleur: Citroen geel

Geur: Elegant, vanille lichtjes getoast met een toets van gerijpt citrusfruit.

Smaak en afdronk: Vol, verfijnde en wrij evenwichtige wijn met lange afdronk, fijn getoast en licht citrusfruit

Algemeen

Alcohol: 12%

Temperatuur: 12-14°C

Houdbaarheid: 3-6 jaar of langer, zal de wijn complexer en verfijnder maken.

Aanbevolen bij: Complexe visgerechten (zeetong) met vetting gerookte vis (zelfgerookt)

Vinificatie: Fermentatie en 3 maanden Sur lie gerijpt op Franse eiken barriques (pièce)

Aanrader: karaferen